SETTEMBRE
2020
LA CUCINA
ITALIANA
DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE
IL TERZO DI
6
NUMERI DA COLLEZIONARE
NUOVE
TRADIZIONI
CARNE E PESCE
CON LA FRUTTA
+ MAI PROVATO
GLI SPAGHETTI
COI LAMPONI?
SAPORI
D'ITALIA
PROSCIUTTO
CRUDO:
LA TOP 16
+ 10 VINI FRIULANI
SUPERSTAR
DIRETTORE
PER UN MESE
ANTONIA
KLUGMANN
INTERPRETATA DALL'ARTISTA
SARA SHAKEEL
+ Le sue ricette
d'autore
#LACUCINAITALIANAGOESTOUNESCO

Veuve Clicquot
CHAMPAGNE
LA GRANDE DAME
2008
BRUT
Veuve Clicquot

# SÌ, SARÀ UN'AVVENTURA

Nei diversi viaggi che ho fatto per andare da Antonia Klugmann, a Dolegna del Collio in provincia di Gorizia, ogni volta mi sembrava di iniziare una nuova avventura. E in effetti è iniziata una nuova avventura. Certo, un nuovo numero. Certo, una nuova parte d'Italia a me cara, anzi carissima perché sento forte il senso della frontiera, e la terra respira le tante difficoltà vissute oltre a emanare un'innocente bellezza. Certo, iniziare un nuovo numero con una persona eccezionale come Antonia. Vi dico solo che quando sono arrivata alla stazione di Cormons, con la mia valigia e la mascherina, sono entrata in un'altra dimensione, tutta cinematografica. Binario deserto che sembrava il set di un film di Akira Kurosawa, poi il corridoio, lungo e vuoto, e ancora un'uscita dove, per arrivare alla piazza esterna della stazione, si passava attraverso un bar pieno di vecchietti che giocavano a briscola (a debita distanza) bevendo vino rosso. Il bar della stazione è il ritrovo del paese, con tanti Andy Capp e altrettante Flo – immaginavo io – che li aspettavano a casa. Fuori, sole intenso e caldo di quelli che fanno tremare i contorni: è il momento Wim Wenders, come in *Paris, Texas*. Dove siamo? Qui viene il bello. Siamo in Italia, dove la geografia cambia continuamente in pochi chilometri e così il cibo che la rappresenta. Siamo in Italia, dove trovi una sorpresa a ogni angolo e dove la bellezza ti emoziona sempre. Anche questa volta, anche adesso in Friuli-Venezia Giulia, anche assaggiando i sapori netti e sinceri di Antonia Klugmann. La nostra avventura verso una nuova consapevolezza (sostenere la candidatura della cucina italiana all'Unesco per esempio) è appena iniziata. E sul nostro treno c'è posto. Voi ci siete?

***Maddalena Fossati Dondero***
mfossati@lacucinaitaliana.it instagram.com/maddalena_fossati

***Antonia Klugmann***
www.largineavenco.it instagram.com/antoniaklugmann

Da sinistra, in senso orario, con Antonia, Maria Vittoria Dalla Cia (caporedattore di LCI) con Vittoria Klugmann, e poi noi a cena con Brendan Allthorpe, l'art director (LCI).

LA CUCINA ITALIANA

# SOMMARIO

Antonia Klugmann nella sala del suo ristorante, L'Argine a Vencò, nel Collio Goriziano.



## Il Ricettario



90

## La Scuola



## Guide



**La filosofia che ci guida dal 1929**
Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

# DI STAGIONE

**Frutta, verdura, pesce? Ecco cosa scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà**

**FOTOGRAFATE LA LISTA**
e portatela con voi quando fate la spesa: oltre a essere migliori, gli ingredienti di stagione sono anche più economici.

FOTO INGREDIENTI AG. GETTY IMAGES, AG. 123RF, ARCH. LCI

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

**VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE**

**Per scrivere alla redazione:**
*cucina@lacucinaitaliana.it*
oppure La Cucina Italiana,
piazzale Cadorna 5/7, 20123 Milano,
telefono 0285611

**SIAMO ANCHE IN DIGITALE**

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

**PER ABBONARSI**

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate lo 0286808080

**IL SITO**

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi
de La Cucina Italiana e cercate
la vostra ricetta preferita tra le tantissime
che pubblichiamo ogni giorno su
**lacucinaitaliana.it**

**I SOCIAL**

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

**LA SCUOLA**

Si trova a Milano in via San Nicolao 7
(angolo piazzale Cadorna).
Non perdetevi i nostri corsi di cucina e
di pasticceria, per principianti ed esperti.
**scuola.lacucinaitaliana.it**
Scoprite anche le video lezioni online su
*corsidigitali.lacucinaitaliana.it*

# LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

**Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali. Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da oltre 90 anni la guida più autorevole nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa. Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.**

**N. 09** - Settembre 2020 - **Anno 91°**

**Direttore Responsabile**
MADDALENA FOSSATI DONDERO

**Art Director**
BRENDAN ALLTHORPE
**Caporedattore**
MARIA VITTORIA DALLA CIA
**Web Editor**
SABINA MONTEVERGINE
**Contributing Editor**
FIAMMETTA FADDA

**Redazione**
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
**Ufficio grafico**
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
**Photo Editor**
ELENA VILLA
**Cucina sperimentale**
JOËLLE NÉDERLANTS
**Styling**
BEATRICE PRADA (consultant)
**Segreteria di Redazione**
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it
**Lacucinaitaliana.it**
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it GAIA MASIERO – gmasiero.ext@lacucinaitaliana.it
ALESSANDRO PIROLLO – apirollo@lacucinaitaliana.it STEFANIA VIRONE VITTOR – svirone@lacucinaitaliana.it

**Cuochi**
ANTONIA KLUGMANN, JOËLLE NÉDERLANTS
**Hanno collaborato**
LUIGI CREMONA, SARA MAGRO, MARINA MIGLIAVACCA, ANDREA PETRINI, MARGO SCHACHTER, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
**Per le immagini**
AG. 123RF, AG. CONTRASTO, AG. GETTY IMAGES, AG. SIME, GIACOMO BRETZEL, LUCA DE SALVIA, RICCARDO LETTIERI, JACOPO SALVI, SARA SHAKEEL, MONICA VINELLA

**Editorial Director** LUCA DINI

**Chief Revenue Officer** FRANCESCA AIROLDI
**Sales & Marketing Advisor** ROMANO RUOSI

**Business Director** ALESSANDRO BELLONI
**Advertising Manager** FEDERICA METTICA

**Content Experience Unit Director** VALENTINA DI FRANCO. **Digital Content Unit Director** SILVIA CAVALLI
**Advertising Marketing Director:** RAFFAELLA BUDA
**Moda e Oggetti Personali:** MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore
**Centri Media Print:** ROMANO RUOSI ad interim. **Arredo e Design:** CARLO CLERICI Direttore
**Digital and Data Advertising Director:** MASSIMO MIELE. **Digital Sales:** GIOVANNI SCIBETTA Responsabile.
**Centro Nord:** LORIS VARO Area Manager
**Centro Sud:** ANTONELLA BASILE Area Manager.
**Mercati Esteri:** MATTIA MONDANI Direttore
**Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra:** ANGELA NEUMANN. **New York:** ALESSANDRO CREMONA.

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

**Presidente** WOLFGANG BLAU
**Amministratore Delegato** FEDELE USAI
**Chief Operating Officer** DOMENICO NOCCO

**Vice Presidente** GIUSEPPE MONDANI. **Chief Digital Officer** MARCO FORMENTO.
**Consumer Marketing Director** ALESSANDRO BELLONI. **Direttore Circulation** ALBERTO CAVARA.
**Direttore Produzione** BRUNO MORONA. **Direttore Risorse Umane** CRISTINA LIPPI.
**Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione** LUCA ROLDI
**Digital Marketing Manager** GAËLLE TOUWAIDE. **Social Media Director** ROBERTA CIANETTI
**Digital Product Director** PIETRO TURI. **Head of Digital Video** RACHELE WILLIG. **Digital CTO** MARCO VIGANÒ
**Enterprise IT** AURELIO FERRARI. **Digital Operations e Data Marketing Director** ROBERTO ALBANI

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Mario Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0497847070 - fax 0498455700. **Bologna**, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 05119710100 - fax 051222099.
**Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi/Londra**, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975.
**New York**, Spring Place 6, St Johns Lane - New York NY 10013 - tel. 2123808236.

*Passione... colazione!* Ma anche brunch, pranzo veloce, merenda genuina o cena leggera: un toast è sempre un'ottima idea, farcito in maniera ogni volta diversa. Con il tostapane President prepari le fette di pane tostato, cuoci, riscaldi o scongeli i toast: ha il timer e scatta automaticamente una volta pronti. Il nostro motto è "la passione in cucina" e quando hai gli strumenti giusti, è più facile metterne un pizzico in tutto ciò che fai.

## IN COPERTINA

La cuoca Antonia Klugmann è stata ritratta da Monica Vinella tra le pannocchie come parte integrante del campo. Sara Shakeel, giovane artista pakistana (un milione di follower su Instagram), è intervenuta cospargendo l'immagine con una polvere di glitter che fa brillare la preziosità e la magia del mondo naturale.

Riveste il quotidiano di stelle, trasforma i difetti in scie di luce. «Ogni immagine sana una parte di me e spero che sani anche una parte di voi».

**SARA SHAKEEL**
VISUAL ARTIST

«Nomade per passione, fotografo stili, cose, persone e cibo. Nel tempo libero coltivo l'orto e faccio l'olio in un paradiso in Liguria».

**MONICA VINELLA**
FOTOGRAFA

*«Ingegnere con il pallino dell'enogastronomia, ho girato il mondo e conosciuto cuochi famosi e cucine di ogni tipo. Ho scoperto talenti, da Cannavacciuolo a Romito, da Uliassi a Bartolini. Da 29 anni sono il responsabile delle guide del Touring Club Italiano Alberghi&Ristoranti»*

**LUIGI CREMONA**
CRITICO ENOGASTRONOMICO

«In confidenza fin dall'infanzia con una cucina familiare di qualità, e temprata da esperienze gastronomiche in giro per il mondo, sostengo che il mestiere di critico non debba implicare l'aumento del girovita. Il che mi rende antipatica ad alcuni ma, forse, simpatica ad altri».

**FIAMMETTA FADDA**
CRITICA ENOGASTRONOMICA

# INSIEME CON NOI

Ecco le firme per la terza tappa di un sogno che riguarda tutti gli italiani

«Vedo gente, mangio cose... giro per ristoranti stellati e mi piace andare in cerca di posti dove non entreresti mai. Scrivo di cucina per parlare di altro, di cose futili in modo serissimo (e viceversa). Ma non toccatemi il Natale».

**MARGO SCHACHTER**
GIORNALISTA ENOGASTRONOMICA

*«In costante ricerca fra arte classica e arte moderna, design, moda e film, non trovo un punto di arrivo. Ho deciso allora di rendere la sperimentazione la mia cifra artistica. Uno studente perpetuo. La mia ultima cena? Spaghetti al pomodoro».*

**LUCA DE SALVIA**
VISUAL ARTIST

«C'è più Storia da raccontare dentro un piatto tipico che dentro un castello. Nei miei libri e sui giornali mi occupo dei secoli passati, di società e di costume. E se amare la verità è un dovere per chi fa Storia, diceva Marc Bloch, visto che in vino veritas come potrei essere astemia?».

**MARINA MIGLIAVACCA MARAZZA**
SCRITTRICE

«Sensibile alla bellezza, la mia fotografia segue le mie passioni: il cibo, i viaggi, le auto d'epoca e la mia collezione di macchine fotografiche. Sono nato a Milano ma mi sento un po' toscano, un po' veneziano, sicuramente adottato da Parigi dove vivo da quasi tutta la vita».

**GIACOMO BRETZEL**
FOTOGRAFO

FOTO ANDREA MORETTI

# IN PRIMO PIANO NEL MONDO

Così il presidente dell'Accademia Italiana della Cucina definisce la nostra tavola. Pronta alla sfida Unesco

**di FIAMMETTA FADDA**

Particolare del dipinto *La fine della colazione della signora Vuillard* (1895) di Édouard Vuillard.

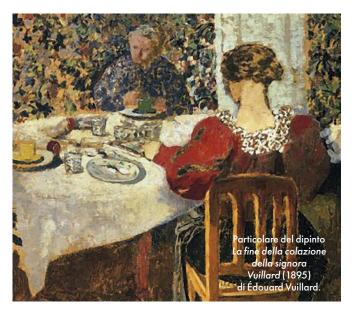
Il 29 luglio 1953, a Milano, a tavola all'Hotel Diana, Orio Vergani, giornalista poliedrico, scrittore, amante del bien vivre, fondò l'Accademia Italiana della Cucina. Scopo: nobilitare, diffondere, tutelare un patrimonio gastronomico che gli appariva unico e irripetibile. Il nostro. L'idea gli era venuta da cronista per il *Corriere della Sera* del Tour de France e del Giro d'Italia, durante le soste nelle trattorie e nei ristoranti lungo il percorso. Quel giorno insieme a lui sedeva un gruppo di personaggi e amici illustri, da Arnoldo Mondadori a Michele Guido Franci, da Gio Ponti a Dino Villani ed Edoardo Visconti di Modrone. C'erano anche Vincenzo Bonassisi e Massimo Alberini, certi di partecipare a una fondamentale missione culturale per il Paese.

Sessantasette anni dopo, l'Accademia Italiana della Cucina, dal 2003 Istituzione Culturale della Repubblica, è un organismo complesso, che conta oltre 7.500 accademici attivi in 224 delegazioni in Italia e 85 all'estero. Conta 26 Centri Studi Territoriali che lavorano al Ricettario Nazionale e alla Biblioteca di Cultura Gastronomica. Infine l'Accademia edita la *Guida ai ristoranti*, il mensile *Civiltà della Tavola*, e mette in atto una serie di iniziative, coordinate e realizzate oggi dal suo nono presidente, Paolo Petroni. Naturale incontrarlo per chiedergli come vede l'ambizioso progetto di candidare la cucina italiana a Patrimonio Unesco.

**Come si mangia oggi in Italia? Meglio o peggio di dieci anni fa?**

«Qualche mese fa avrei risposto in modo un po' diverso da oggi. L'obbligo di non uscire di casa durante il lockdown ha ridato vigore alla cucina familiare. Sono riapparsi piatti pressoché scomparsi, come la pasta fatta in casa e certi dolci laboriosi. L'impennata di consumi di farina e uova lo testimoniano. Diverso è il discorso dei ristoranti. Alcuni, specie quelli in centro città, senza lavoratori in pausa pranzo e senza turisti, sono in difficoltà. Altri invece sono sovraffollati, soprattutto nei fine settimana. La cucina di qualità ne soffre».

**Le donne italiane passano sempre meno tempo ai fornelli. Come sarà la cucina di casa tra cinque anni?**

«Mi permetta una precisazione! Non le donne italiane, ma gli italiani. Ormai in casa uomo e donna si alternano nei ruoli, che siano single o coppie. La cucina di casa non peggiorerà né scomparirà. Anzi, resterà la nostra stella polare».

**Paolo Petroni**
Fiorentino, scrittore, giornalista, autore di numerosi libri di cultura gastronomica. Dal 2015 presiede l'Accademia Italiana della Cucina. Tra le sue iniziative accademiche più recenti la prossima pubblicazione di una storia della cucina italiana a fumetti indirizzata soprattutto ai ragazzi delle scuole medie.

**Quali sono i criteri con cui l'Accademia elegge a testimoni della tradizione, depositandole con atto notarile, le ricette regionali?**

«Col deposito notarile non intendiamo ingessare la tradizione. Il nostro scopo è lasciare alle future generazioni una base certa di lavoro, un faro di riferimento. Prendiamo atto delle tradizioni familiari e dei cuochi più attenti al territorio e ne facciamo una sintesi. Non è verità assoluta, guai se la cucina fosse sempre uguale. Ma, per farle un esempio, la ricetta del ragù alla bolognese depositata nel 1982 dalla Delegazione di Bologna è ancora oggi la più consultata in tutto il mondo».

**Dall'osservatorio dell'Accademia quali sono i Paesi nei quali è più apprezzata e diffusa la cucina italiana?**

«Ormai la cucina italiana ha sostituito quasi ovunque quella francese nei grandi alberghi. Fino a qualche anno fa era considerata cucina popolare come la cinese e la spagnola, oggi ha un ruolo di primo piano in tutto il mondo. E stiamo facendo passi da gigante in Cina e negli Stati Uniti».

**Quali sono i suoi suggerimenti perché la candidatura della nostra cucina all'Unesco, di cui siamo promotori, abbia successo?**

«Ben venga la richiesta per un riconoscimento alla cucina italiana che ha caratteristiche talmente forti e peculiari da meritare il titolo. Speriamo che la spesso disattenta politica nostrana sostenga l'iniziativa».

**Sushi, fast food, specialità messicane, cinesi, indiane. Fino a che punto la nostra tradizione può assimilare senza snaturarsi spunti e ingredienti esotici?**

«Le contaminazioni ci sono sempre state. Basti pensare a tutti i cibi arrivati dalle Americhe a stravolgere la cucina rinascimentale. Ma nella sostanza ogni cucina resta nel proprio alveo, poche sono le trasmigrazioni. Siamo al sicuro».

**Una domanda personale: i tre piatti o prodotti che il presidente dell'Accademia si porterebbe su un'isola deserta?**

«Domanda difficile, ma debbo rispondere: allora, prosciutto crudo, tagliatelle al ragù, trippa cucinata in ogni modo e, se mi consente un dolce, torta di mele». ■

# notizie
## *di cibo*

FOTO MONICA VINELLA

## Il riciclo comincia dalla pentola

È una seconda vita. Nella cucina di Antonia Klugmann non manca mai una padella lionese di ferro: massima resistenza e conducibilità, perfetta per lavorare a temperature altissime senza rovinarsi. Le pentoline di partita sono invece «amiche» perché consentono di mantecare anche piccole quantità di risotto (con meno spreco). «I veri tesori si trovano nelle case di una volta, nei vecchi ristoranti, nei mercatini dell'antiquariato», dice la chef. «Ho recuperato l'asparagiera di mia nonna Marisa per cuocere le verdure lunghe, un colino con il gancio per appenderlo alla pentola, un bricco da campo utilissimo per fare i brodi. Si può usare anche al pass rinunciando al mestolo. Sono tutti oggetti in alluminio, un materiale che si conserva nel tempo e distribuisce uniformemente il calore. Va bene per fare il ragù come per intiepidire il latte». Ma poi, vogliamo mettere la poesia?

# Doppio anniversario

A cent'anni dalla nascita di Alberto Sordi e di Federico Fellini, il Lucca Film Festival dedica loro una mostra con documenti inediti

«Acchittate e reggete forte, perché l'emozione sarà grande», diceva il Nando Mericoni di Alberto Sordi in *Un americano a Roma* per invitare la fidanzata Elvira a vedere il suo spettacolo. Promette emozioni anche la mostra che aprirà i battenti a Lucca, nella limonaia di Palazzo Pfanner, il 25 settembre. Nata dalla collaborazione tra Lucca Film Festival, Europa Cinema e il grande collezionista lucchese Alessandro Orsucci, esporrà i manifesti originali delle pellicole più famose e i dipinti preparatori che li hanno ispirati, le locandine, i bozzetti, i libri, le foto di scena, le colonne sonore in vinile e cd. Dagli indimenticabili maccheroni ai fiaschi di vino, un'intera sezione sarà dedicata a *I Vitelloni* e al rapporto tra Albertone e Fellini. Dal 25 settembre al 15 ottobre, tutti i giorni dalle 10 alle 18. Per info *palazzopfanner.it/contatti luccafilmfestival.it*

## Quando il caffè è (più) buono

Zero emissioni: entro il 2033, per festeggiare i cento anni dalla fondazione dell'azienda, illycaffè s'impegna a diventare **carbon neutral** con una serie di iniziative, #ONEMAKESTHEDIFFERENCE, per ridurre l'impatto ambientale. «Vogliamo costruire un futuro migliore per i nostri consumatori», commenta Massimiliano Pogliani, ad di illycaffè (sotto).

## Dalla terra alla tavola

Quando fate la spesa, cercate legumi e cereali a **residuo zero** con la scritta CCPB, un'organizzazione che dal 1988 certifica che il cibo che arriva in tavola sia privo di fitofarmaci. Da provare la nuova linea di Citrus Italia «Legumi e Cereali a residuo zero» prodotta in Umbria e nelle Marche. Viva l'Italia! *citrusitalia.it*

## Salute!

Succederanno tante cose (belle) il 22 ottobre da Eataly Smeraldo a Milano, nella giornata dedicata alla **prevenzione**, realizzata in collaborazione con l'Istituto Europeo di Oncologia, a supporto della Fondazione IEO-CCM. Tante attività come la spesa consapevole, showcooking e seminari con ospiti speciali, una cena solidale e dei menù preparati con ingredienti e metodi di cottura alleati della salute. *eataly.it/milano*

### SENTORI MUSICALI

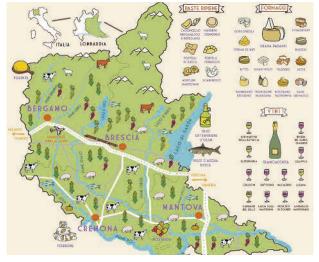
Si chiamano Sun Goddess, come il soprannome datole dalla mamma da bambina, il Sauvignon Blanc e il Pinot Grigio ramato che la cantante **Mary J. Blige** ha creato insieme con Marco Fantinel, ceo del colosso vinicolo friulano (entrambi nelle foto). Da bere ascoltando One (la canzone duet di Mary e Bono Vox). *fantinel.com*

# Ragazze da conoscere

Ovvero coloro che stanno cambiando le cose nel mondo del vino (e nel mondo)

Qualche anno fa Tahiirah Habibi (qui a destra) lavorava come sommelier in un ristorante di Philadelphia. All'epoca aveva capito subito di essere l'unica (o quasi) donna afroamericana nel settore. Nel 2017 decise di fondare Hue Society, ispirata da una canzone del rapper Jay-Z, per integrare il mondo enologico e la sua comunità, includerla nei discorsi, nella percezione, nel piano marketing delle aziende produttrici. Oggi, questa ragazza racconta il vino in un modo diverso, accessibile, e ha creato uno spazio per chi aspira a lavorare in questo mondo dove la parola chiave è inclusione. *thehuesociety.com*

## In agenda

Il 21 settembre riparte la raccolta del **tartufo bianco d'Alba** in vista della 90esima edizione della Fiera Internazionale che inaugurerà il 10 ottobre. Nei ristoranti del Piemonte, nei mercati e nei negozi arriverà il magico *Tuber Magnatum Pico*, scovato dai trifolao insieme con i loro cani, per rendere magici tajarin e uova all'occhio di bue. Preparate le forchette! *fieradeltartufo.org*

## Andiamoci subito

Sono tosti, sono eccellenti, sono gli chef (24 stelle e 300 ristoratori) e i 250 produttori della parte orientale della **Lombardia**, la EA(s)T Lombardy, in particolare del territorio di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, uniti in un unico manifesto. La zona d'Italia più seriamente colpita dal Covid reagisce con forza (e gusto). *eastlombardy.it*

FOTO AG. GETTY IMAGES, 123RF

ILLUSTRAZIONE **LUCA DE SALVIA**

## Un poster (memorie vintage)

Ricordate quando da bambini trovavamo i poster nelle riviste? Li staccavamo e li appendevamo nelle nostre camerette. Spesso raffiguravano personaggi del cinema, band musicali... Ci piaceva l'idea di proporvi questo ritratto di Antonia Klugmann che poteva essere una copertina, realizzato da Luca de Salvia, visual artist noto nei magazine di moda per i suoi tratti sobriamente eleganti. Perfetto da appendere in cucina per ispirazioni e aspirazioni. *lucadesalvia.com*

# LUNGA O CORTA, PURCHÉ SIA PASTA

*l'*Italia è una Repubblica fondata sulla pasta. Dagli agnolotti piemontesi agli anelletti siciliani, che sia all'uovo, di grano duro o ripiena, è il primo piatto immancabile sulle nostre tavole. Peccato che i piccoli pastifici artigianali sono sempre meno e nelle case oramai si tira la sfoglia giusto per Natale. Da Iper La grande i si salva però la memoria del gusto, la **consistenza meravigliosa** di una pasta di grano duro ancora fresca e la ricchezza di tagliatelle tirate a macchina. Come in Emilia le «rezdore» impastano farina e uova, così nei punti vendita di Iper La grande i i pastai preparano ogni giorno la sfoglia classica e **varianti contemporanee** come quelle con farina integrale e farina di teff, quinoa, canapa e semi di chia. La pasta ripiena viene farcita con ingredienti di stagione e non mancano anche ricette locali. Qualche esempio? A Seriate (BG) si preparano casoncelli, a Savignano sul Rubicone (FC) i cappelletti al formaggio e a Montebello (PV) i ravioli al brasato di manzo al vino rosso, erbe e spezie. Gli gnocchi non li fanno solo il giovedì e la pasta di grano duro si trova fresca, non essiccata, per riscoprire il sapore autentico e la consistenza tenace di un rigatone appena balzato fuori dalla trafila al bronzo. Per il sugo ci pensano i colleghi del banco gastronomia, e c'è sempre quello giusto da abbinare. **WWW.IPER.IT**

I gesti con cui fare tagliatelle e agnolotti, nelle case, vengono tramandati di madre in figlia. Da Iper La grande i invece ci pensa la Scuola dei Mestieri, dove prima in aula e poi mettendo letteralmente «le mani in pasta» si imparano i gesti della tradizione, guidati da maestri esperti. I professionisti appassionati che incontrerete nei punti vendita uniscono l'artigianalità di ieri all'esperienza di oggi.

Le uova sono un ingrediente da valorizzare. Nei negozi si trovano decine di tipologie di uova, sia confezionate che sfuse (e non solo di gallina!) provenienti da diversi allevamenti sul territorio. Per farsi una vera cultura sulle uova e scoprire quanto sono diverse l'una dall'altra, il posto giusto è Iper La grande i: mai provato un uovo d'anatra?

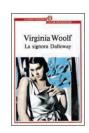
**IMPRESCINDIBILE**
«Contiene una delle più belle frasi d'amore "Si conobbero. Lui conobbe lei e se stesso, perché in verità non s'era mai saputo. E lei conobbe lui e se stessa, perché pur essendosi saputa sempre, mai s'era potuta riconoscere così"». *Italo Calvino, Il barone rampante, Oscar Mondadori, 14 euro*

**IL SENSO DELL'ARTE**
«Lo seguo ogni giorno, ispirandomi a quello che diceva Kandinsky, senza farmi trascinare dalla creatività impulsiva e accettando i mutamenti normali della vita, che danno senso alla scelte stilistiche». *Wassily Kandinsky, Sguardi sul passato, SE, 12,50 euro*

**SENZA RETE**
«Fondamentale, per la visione lucida del ruolo della donna dell'epoca in balia dei capricci degli uomini, e per la monumentale indagine sull'amore, capace di far prendere la più inattesa delle vie all'esistenza». *L.N. Tolstoj, Anna Karenina, Einaudi, 10,45 euro*

La libreria di Antonia è proprio all'ingresso del ristorante, pronta ad accogliere gli ospiti.

**VEDERE OLTRE**
«Ho imparato a cercare il bello e il buono anche in quelle che sembrano *solo* erbe infestanti. E non dimentichiamo che senza di loro non ci saremmo noi!». *Richard Mabey, Elogio delle erbacce, Ponte alle Grazie, 19,50 euro*

**ESTETICA VICINA**
«Sento una grande attrazione per il mondo dell'arte e amo le parole di Massimo Recalcati, capaci di rendere meno imperscrutabile l'estetica, la psicologia dell'opera d'arte e la complessità del rapporto tra chi crea e l'opera stessa». *M. Recalcati, Il mistero delle cose, Feltrinelli, 29 euro*

**QUELLA VOCE DENTRO DI SÉ**
«È difficile scegliere tra tutte le opere della Woolf. Il flusso continuo di pensieri e di ricordi di Clarissa Dalloway, una sorta di monologo interiore, mi affascina e mi sprona a interrogarmi quotidianamente». *Virginia Woolf, La signora Dalloway, Oscar Mondadori, 9 euro*

# CHE SAPORE HA L'AMORE

Dirompente. Muove i pensieri e le azioni di ciascuno. È dappertutto. Antonia Klugmann lo custodisce anche nella sua libreria, colma di titoli che insegnano a cercare la bellezza. Prima di tutto nelle erbacce **di ANGELA ODONE**

FOTO **MONICA VINELLA**

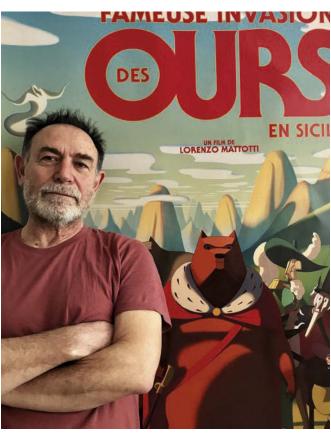
# QUELLE DOMENICHE ANNI SESSANTA

Tagliatelle, pollo arrosto, cabaret delle paste. Per l'artista del fumetto Lorenzo Mattotti non c'è cena o cocktail di gala che uguagli i ricordi di lui ragazzo a tavola coi suoi nei giorni di festa

"A volte sono i pranzi-non pranzi a rendere memorabili quelli che, quando li abbiamo fatti, ci sembravano niente di che. Per me, ragazzo di provincia con voglia di avventura, trasferirmi in città ha voluto dire una serie di non pranzi. A Venezia, dove studiavo Architettura, con i compagni di facoltà, tutti in bolletta dura, andavamo al mercato di Campo Santa Margherita quando smobilitava e le sardele, le sardine in veneziano, praticamente ce le regalavano. Noi ci cucinavamo una primitiva pasta con le sarde versione nostra. A Milano, dove ho cominciato a lavorare facendo fumetti, ed ero poverissimo, i pranzi erano pasta e scatolette di piselli o di tonno. Saltate in padella con timo e vino. Sicché i miei pasti memorabili in breve sono diventati il ricordo di quelli con i miei e i miei fratelli Paolo e Marco, da piccoli e poi da adolescenti nella casa della nonna a Mantova.

Una banda di selvaggi, in scale di due anni di differenza di età (la sorellina più piccola, Margherita, era un'entità a parte, da difendere e coccolare). Eravamo costantemente affamati e litigavamo un sacco rubandoci il cibo l'uno con l'altro. Al ritorno dalla scuola mamma ci preparava dei pentoloni di pasta al burro che non riusciva neanche a mettere in tavola tanta era la nostra irruenza. Paolo parlava moltissimo e noi due non avevamo pietà. Eravamo dei selvaggi ma con pretese. Una volta mi sono rifiutato di mangiare il riso perché era diventato «lungo», cioè scotto. La sera mio padre me l'ha fatto mettere davanti a cena. Allora era così e nessuno fiatava. Da parte mia ero stato eletto l'esperto di casa del budino alla crema senza grumi, perché avevo scoperto che frullandolo diventava vellutato. Ogni giorno era occasione di divertimento, anche gastronomico. Col retino andavamo a pescare i pesciolini nelle rogge, dove allora l'acqua era pulitissima, per portarli alla nonna che li friggeva per coronare un suo buonissimo riso con aglio e prezzemolo.

Era lei la cuoca delle specialità più ghiotte: dai tortelli di zucca al suo famoso salame dolce, gran finale delle feste importanti. Una tradizione che mia sorella Margherita, che allora guardava e imparava, continua anche oggi, riportandomi alla mia felicità di bambino. Oltre che eternamente affamati eravamo anche golosissimi di dolci. Quando compariva la torta crema e cioccolato c'era il rito dell'*orbesin*, in dialetto veneto «orbettino», officiato da mio padre, che consisteva nel bendare uno di noi, e procedere a tagliare chiedendogli a ogni fetta: questa a chi la do? E sulle eventuali presunte ingiustizie nessuno fiatava. Eravamo una forza, una banda divertente e divertita. Nei vari cambiamenti di residenza dovuti alla carriera militare di mio padre, non ci sentivamo mai sradicati. Subito facevamo gruppo. Per un certo periodo siamo stati anche un gruppo musicale. Mio padre ci aveva regalato tre chitarre elettriche, era il momento del rock, e avevamo ottenuto un certo successo. Nelle nostre trasferte facevamo a gara a chi combinava i panini più ricchi e stravaganti. È restato nella storia il mio farcito di salame e Nutella.

Il momento clou della nostra vita insieme era il pranzo della domenica, il rito anni Sessanta di ogni famiglia borghese italiana. Il nostro era così composto: primo, tagliatelle al ragù; secondo, pollo arrosto con purè; dolce, il cabaret delle paste (se non c'era il salame dolce della nonna) con il trionfo di cannoncini alla crema, di bignè coperti di glassa colorata, di profiteroles al cioccolato. Ancora adesso che vivo a Parigi, dove le cose buone abbondano, e mia moglie Rina cucina benissimo, ogni tanto le dico: dai, facciamo festa. Andiamo a farci pollo arrosto e purè." ■

Lorenzo Mattotti è uno dei maggiori e più eclettici illustratori e artisti contemporanei del fumetto. Il suo stile evocativo è passato dalla fondazione negli anni Cinquanta del gruppo Valvoline alle copertine del *New Yorker* e di *Le Monde*, ai manifesti, alle fiabe, tra cui *Le avventure di Pinocchio*. Ha diretto e illustrato il film *La famosa invasione degli orsi in Sicilia*, presentato al Festival di Cannes 2019. A Parigi, dove vive, espone nella sua galleria (*galeriemartel.com*), a Milano alla galleria Nuages (*nuages.net*).

# ATTENTI A QUESTI 10

I vini friulani più ricchi di personalità secondo due agronomi superstar

Marco Simonit (a sinistra) e Pierpaolo Sirch, entrambi friulani del 1966, sono diventati gli agronomi più famosi del mondo dopo avere messo a punto una tecnica di potatura, al tempo stesso innovativa e tradizionale, che allunga la vita delle vigne. Lavorano per le cantine più famose del mondo, viaggiando tra Europa, Stati Uniti, Sudafrica e Australia (i nomi Château d'Yquem, Château Latour, Domaine Leroy vi dicono qualcosa?).

**COLLI ORIENTALI DEL FRIULI SAUVIGNON PERI 2018**
**RONCO DEL GNEMIZ**
«Il Sauvignon è un vino che in Friuli-Venezia Giulia trova interessanti espressioni. Questo è fra i migliori. Longevo, sapido, minerale, molto elegante, riflette lo stile di Christian Patat, ed è frutto della vinificazione separata di ogni vigna». *38,50 euro. tel. 348 271 6725*

**COLLI ORIENTALI DEL FRIULI RIBOLLA GIALLA PETTARIN 2017**
**MIANI**
«Enzo Pontoni è un fuoriclasse. La Ribolla Gialla Pettarin è unica per struttura, sapidità, nerbo, che trae da viti molto vecchie e dalla ponca, il terreno collinare marnoso di Buttrio, nei Colli Orientali del Friuli». *44 euro. tel. 0432 674 327*

**COLLIO RONCO DELLA CHIESA 2018**
**BORGO DEL TIGLIO**
«Consideriamo Borgo del Tiglio l'azienda numero uno del Collio. Lo stile rigoroso di Nicola Manferrari si manifesta in questo Friulano, dall'omonima e vecchia vigna, un cru di straordinaria eleganza, struttura, longevità». *55 euro. borgodeltiglio.it*

**FRIULI ISONZO SAUVIGNON PIERE 2018**
**VIE DI ROMANS**
«Un altro grande Sauvignon, le cui uve derivano dal vigneto Piere, sulle rive alte del fiume Isonzo. Molto bilanciato, vigoroso, con piacevole mineralità e acidità, è uno specchio fedele delle rigorose scelte viticole ed enologiche di Gianfranco Gallo». *24 euro. viediromans.it*

**COLLIO PINOT BIANCO 2019**
**DORO PRINCIC**
«Il Pinot Bianco è un vino molto interessante per il Collio e su cui si dovrebbe puntare di più. Questo di Alessandro Princic, figlio di Doro, è elegante, intenso, minerale. Ci piace per il suo timbro classico, che ricorda lo stile originale dei primi grandi vini del Collio, di mezzo secolo fa». *21 euro. tel. 0481 60723*

**COLLI ORIENTALI DEL FRIULI FRIULANO 2018**
**PAOLO MEROI**
«Le vigne di Paolo Meroi (terza generazione di vignaioli) sono nei posti migliori delle colline di Buttrio e Rosazzo e i suoi vini esprimono bene il terroir, come questo Friulano di grandissima bevibilità, eleganza e ricchezza aromatica». *23,50 euro. meroi.wine*

**MALVASIA 2017**
**EDI KANTE**
«Edi Kante, con la sua firma riconoscibile, è un paradigma dell'enologia del Carso. E questa Malvasia, molto composita ed equilibrata, affinata per 12 mesi in barrique, rivela con eleganza e ricchezza aromatica l'impervio territorio in cui nasce». *21 euro. kante.it*

**COLLIO MARIO SCHIOPETTO 2018**
**MARIO SCHIOPETTO**
«Mario Schiopetto, che negli anni Sessanta diede il via a una nuova concezione del vino bianco italiano, fu il primo a creare un blend di uve autoctone e internazionali che rappresentasse al meglio il Collio. Ancora oggi questo vino conferma le grandi potenzialità del territorio per i bianchi». *55 euro. schiopetto.it*

**VINTAGE TUNINA 2018 JERMANN**
«Un vino geniale architettato da Silvio Jermann alla metà degli anni Settanta. Con il suo uvaggio di straordinaria personalità (Sauvignon e Chardonnay, con Ribolla Gialla, Malvasia e una piccola parte di vino dolce da uve tardive), è apprezzato in tutto il mondo». *40 euro. jermann.it*

**RIBOLLA 2012**
**GRAVNER**
«È un vino unico, emozionale, che rispecchia il carattere geniale e fuori degli schemi di Josko Gravner, il primo a vinificare nelle anfore; è molto interessante seguire l'evoluzione nel tempo di questa originalissima Ribolla Gialla». *59 euro. gravner.it*

# LA VIA LATTEA

Una non ama lo yogurt, l'altra non mangia il formaggio, eppure Elisa e Miriana Manig sono capaci di realizzare bianche meraviglie. Diventate famose parlando in un garage... di ANGELA ODONE, foto MONICA VINELLA

Da sinistra, la ricotta e lo yogurt di Manig che Antonia Klugmann utilizza nel suo ristorante; la vitellina Diana nella stalla dell'azienda friulana mentre mangia l'erba medica; caciotte semplici e aromatizzate sulla bilancia all'interno dello spaccio; il grembiule cerato che si indossa nel caseificio. Sotto, un momento della mungitura; Luca Manig e le figlie Elisa e Miriana con la vacca Beatrice. Nella pagina accanto, le due sorelle nel piccolo spaccio dove vendono i loro prodotti.

«Ho studiato Tecniche di radiologia e radioterapia all'Università di Udine, dopo la laurea sono andata un anno negli Stati Uniti e quando sono tornata ho capito che quello che volevo fare era vivere qui, nella minuscola frazione di un piccolo paese, e rimettere in piedi l'azienda agricola dei nonni, Gianna e Walter». Così esordisce Elisa Manig, ventisette anni, che aiutata dal papà Luca, casaro di mestiere, e in alcuni periodi dalla sorella Miriana (ventiduenne, studia Scienze motorie ed è alzatrice titolare in B1 nella Pallavolo Perugia), si è messa a produrre formaggi e yogurt e ha aperto un piccolo negozio il 24 febbraio 2020, pochi giorni prima del lockdown.

Follia? Tutt'altro. Abituata a non farsi spaventare dagli imprevisti o dalle difficoltà (in tanti le hanno detto: «Non ce la farai mai, una ragazza poi, ma cosa credi di fare?»), ha fatto subito rete con le altre produttrici della zona, le **Donne della Benečija** (*facebook.com/ledonnedellabenecija/*), e grazie a un passaparola nel garage del meccanico del paese Antonia Klugmann ha scoperto questa novità, a pochi chilometri dal ristorante.

La chef, varcata la soglia del negozietto e assaggiato i prodotti, ha scelto subito i suoi preferiti: lo yogurt, che serve per le colazioni, e la ricotta, che affumica ogni venerdì e usa per il piatto Melanzana, ricotta affumicata, riduzione di mirtillo e basilico.

Andiamo verso la stalla dove ci aspettano Betty, Beatrice (la gigante buona), Diana e Barbie (le vitelline), Sorbetta (l'unica frisona), Gaia (la più dispettosa), Martina, Cecilia, Brigitta, Busta, Elettra (che dei recinti elettrificati non si cura), Sara, Leonarda, Sully, Gigante e Perla. Sono loro che, accudite con ogni attenzione da Elisa e munte due volte al giorno da Luca, fanno miracoli. Uno su tutti? Miriana, che non ha mai mangiato formaggi, a forza di preparare ricotte e filare mozzarelle ha scoperto che non sono proprio niente male. A questo punto, ci manca solo che la mamma Alessandra smetta di avere paura delle mucche. ■

---

Azienda Agricola Manig
Frazione Tiglio 16
San Pietro al Natisone (UD)

# FORME DI BELLEZZA

**Viaggio tra i laboratori di ceramica del Nord Italia, dove i maestri plasmano l'argilla con tecniche antiche, ispirazioni dalla natura e gusto per il design. Così nascono servizi per la tavola destinati a menù d'eccellenza**

di SARA TIENI

Lo «stivale d'argilla»: così potrebbe essere ribattezzata l'Italia per la tradizione ceramica diffusa quasi omogeneamente, ovunque e da sempre, grazie all'abbondanza di questa materia prima. In tutto il Paese si sono sviluppate tradizioni diverse, in alcuni casi ancora poco conosciute. Dal *neriage* di Mondovì, che mescola terre di diverso colore per ottenere un effetto striato, agli smalti brillanti di Bassano del Grappa; dalle meravigliose tecniche decorative fiorite tra fine Medioevo e Rinascimento a Faenza, Deruta e Gubbio alla fabbrica di porcellane di Capodimonte, voluta a metà '700 dal re di Napoli Carlo di Borbone. In Friuli-Venezia Giulia e nel Nord in generale, l'arte ceramica ha invece radici antichissime ma si è evoluta parallelamente alle esigenze e al gusto, mantenendo sempre uno stretto legame con il presente, fino all'arte contemporanea. Proprio in quella zona si scovano laboratori e piccole fabbriche che realizzano anche manufatti per la tavola, spesso su disegno degli chef. Tra ceramisti e cuochi è nata insomma un'intesa creativa per la produzione di oggetti che valorizzano il percorso gastronomico. Qui la nostra selezione. ■

*«In questi anni non ho cambiato opinione in merito al contenitore: per la mia cucina, il piatto deve essere un acceleratore. Deve valorizzare la mia visione degli ingredienti, assolutamente personale e transitoria. Preferisco dunque forme semplici, colori naturali e neutri, materiali porosi ma anche lisci, che mettano in risalto le forme del cibo, senza sovraccaricarle. Amo la professionalità degli artigiani ceramisti, il percorso sempre perfettibile che li accomuna ai cuochi. Il gesto che migliora nella ripetizione e la sensibilità addomesticata dalla tecnica che fa la differenza».*

ANTONIA KLUGMANN

**2. ARTE NEL POZZO, ESTETICA A MISURA DI CHEF**
Gli oggetti in ceramica e grès di questa azienda di Staranzano, in provincia di Gorizia, sono creati da Anna Miniussi e dal marito Andrea Corà. E come i loro plasmatori, riflettono una bellezza interiore e un percorso che, iniziato in sordina, ha regalato molti riconoscimenti. Lavorano in un piccolo laboratorio pieno di stampi di gesso. Al centro, c'è il tornio con cui fanno a mano anche i piatti richiesti dagli chef. «Antonia Klugmann», racconta Andrea, «voleva un particolare punto di verde, una certa porosità e un'estetica essenziale. Non è stato facile, ma alla fine sono nate delle serie limitate stupende». Dopo l'esordio nel 1994 alle fiere regionali, la coppia ha fatto il salto con Maison&Objet a Parigi, e grazie a prestigiose collaborazioni con Poliform, Missoni Home, Minotti, Armani Casa e altri. *artenelpozzo.it*

**4. POTOMAK STUDIO, DETTAGLI IN METALLO PREZIOSO**
Le porcellane nascono nel laboratorio di Donatella Parotto e Mauro Bonvecchio, a Pergine Valsugana in Trentino. Pezzi unici creati con foggiatura al tornio o a sfoglia, colorati, smaltati e cotti a 1.250 °C. Tra le cifre stilistiche dello studio, c'è l'aggiunta di dettagli in metalli preziosi, prima della terza cottura. «L'ispirazione arriva dalla quotidianità», spiega Donatella, che ha iniziato nel laboratorio di un vecchio artigiano trentino. «Tutto può far scaturire un'idea: una mostra, l'acqua che riga i campi, una musica nell'aria». Ecco allora la collezione *Chagalle*, ispirata al pittore russo e ai suoi colori, o la *Stromboli*, ricordo di un viaggio in Sicilia. *potomak.it*

**1. RINA MENARDI, PASSIONE PER LE CROMIE**
«L'argilla mi consente di definire tridimensionalmente dove sono e chi sono. È un modo di comunicare prima con me stessa, poi con gli altri. Mi preoccupo solo di rispettare quel naturale affioramento di cose che già abbiamo dentro». Così si racconta questa artista che dal 1980, nel laboratorio di Gruaro, nel Veneziano, lavora con tecniche antiche, ispirandosi alla natura. Nelle sue creazioni si fondono arte, design e artigianato, estetica e funzionalità, passione per le forme pulite e le cromie raffinate: azzurri cristallini o profondi, porpora, tante sfumature di bianco. La affianca il marito Valter che lei definisce «una finestra che si affaccia sull'esterno». *rinamenardi.com*

**3. CAUTERO CREAZIONI, RAKU, SAGGAR E PAPER CLAY**
Sembrano piccole sculture le ceramiche create dalle sorelle Elisa e Alessandra Cautero nel laboratorio di Savorgnano del Torre, sulle colline friulane. La passione, trasmessa dalla mamma Rosanna, che lavora con loro, si è tramutata nel 2012 in un laboratorio-atelier dove producono anche gioielli e oggetti d'arredo. «Abbiamo fatto nostre le tecniche di cottura orientali», dicono. Raku, a 900 °C, per un effetto *craquelé* che rende unico ogni pezzo, e saggar per vasi che sembrano di corno. Sono specializzate anche in paper clay, che prevede l'aggiunta di cellulosa nell'impasto per rendere la ceramica più leggera. *cauterocreazioni.it*

**5. LA FORNACINA KERAMIK STUDIO, GRÈS PER ALTA CUCINA**
Serie limitate in grès, cottura in forno a 1.260 °C: Tania e Nicola Rigo lavorano secondo le tecniche apprese in Baviera, dove si sono diplomati all'istituto d'arte ceramica di Landshut. Dal 1993 conducono un laboratorio a Domanins, vicino a Pordenone, dove tutto è fatto rigorosamente a mano, compresi piccoli oggetti religiosi rifiniti con doratura a terzo fuoco e oro zecchino. Metodo, questo, che applicano anche ai servizi per la tavola, come il *Trieste* e il *Bora*, omaggio alla loro «terra di confine». Tra i pezzi spiccano anche piccole lampade a sospensione, taglieri e cocotte, per un percorso culinario emozionale. *lafornacinakeramikstudio.com*

# CHARME TORINESE A TRIESTE

Aperto nel 1919, l'Antico Caffè Torinese è tornato in auge grazie a due barman giovani ed entusiasti. Da provare questo drink che profuma di bosco. Molto in stile Klugmann

**di ANGELA ODONE**

## Gin Fizz montano

Raccogliete nello shaker con **ghiaccio** 4 cl di **Gin Jo Ressel**, 1,5 cl di **Liquore al Genepy**, 2,25 cl di succo di **lime**, 1,5 cl di **zucchero liquido** e 4 gocce di **Ms. Better's Bitters Miraculous Foamer** (potete sostituirlo con 1 cl di **albume** pastorizzato). Shakerate energicamente per una decina di secondi, poi filtrate in un nuovo shaker senza ghiaccio e shakerate ancora (questa tecnica si chiama reverse dry shake e serve per dare grande ariosità al drink). Filtrate in un bicchiere tipo tumbler alto, con ghiaccio, colmate con una **soda all'ortica** e **menta** e servite.

Perché si chiami così, Antico Caffè Torinese, non è dato sapere. Neppure scavando nei documenti del passato (aperto nel 1919 come negozio di pasticcini e dolciumi, diventa caffè nel 1921) o chiedendo a una erede dell'ebanista Debelli, colui che lo arredò con preziosi legni curvati, specchi e ottoni, così come era solito fare sui transatlantici dei primi del Novecento. Quello che è certo è che con Matteo Pizzolini e Massimo Galati, dal 2014 il locale è tornato a splendere come non faceva da anni. Con cura e passione l'hanno riportato alla fama che aveva dal dopoguerra fino agli anni Settanta, quando dietro il bancone c'era un famoso barman in doppiopetto sceso dalle grandi navi da crociera, senza però trascurare lo spirito più originale del caffè triestino, dalla colazione al dopocena. Non più di 30 metri quadrati, uno dei locali storici più piccoli d'Italia e forse d'Europa, conserva tutti gli arredi originali, dal pavimento ai lampadari di cristallo, e grazie ai due soci ora è tutelato come locale di «interesse storico e artistico». La bottigliera vanta ottocento distillati, la drink list propone, a rotazione, dieci ricette più una, il «Paganini non ripete», quella creata lì per lì, in base al gusto dell'avventore che lo chiede. ■

*www.anticocaffetorinese.ts.it*

Da sinistra, Matteo Pizzolini e Massimo Galati, proprietari e titolari dell'Antico Caffè Torinese a Trieste.

# CRUDO? SÌ, MA D'AUTORE

Maiale, sale, tempo e vento: è quel che basta per fare il prosciutto crudo, anche se alcuni usano anche fumo, vino, erbe o spezie. Lo si chiama «il re della salumeria» ma non è uno solo: conta undici fra marchi Dop e Igp e una sessantina di prodotti tipici. Alcuni sono famosi nel mondo, altri quasi sconosciuti (mai sentito parlare del crudo Mammuth del Pollino?).

Per essere definito «prosciutto crudo stagionato» basta che sia prodotto con cosce posteriori del maiale salate a secco e stagionate per almeno sette mesi. Questo per legge. Poi entrano in gioco i disciplinari che regolano materia prima, lavorazione e origine, con standard qualitativi superiori. I Consorzi sono le associazioni di produttori, grandi e piccoli, che definiscono i disciplinari, vigilano per la sicurezza e promuovono i prodotti in Italia e nel mondo. Si sono battuti in Europa per il riconoscimento delle Dop e Igp italiane, e così oggi siamo il Paese dell'Unione con il maggior numero di prodotti tutelati, in continua crescita. L'ultimo crudo entrato nella lista? Il Prosciutto Amatriciano Igp. →

### DESTRA O SINISTRA? IL DILEMMA DELLE COSCE

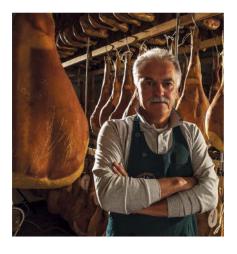
Si dice che una gamba del maiale sia meglio dell'altra per fare i prosciutti perché l'animale, abitudinario, riposa sempre nella stessa posizione e questo influirebbe sulla qualità finale del salume. Destra o sinistra, dipende da chi racconta la storia. Verità o leggenda? Lo abbiamo chiesto a Giuseppe Bettella: alleva per la produzione di salumi e prosciutti un Maiale Tranquillo® che per ben due anni vive libero di muoversi anche all'aria aperta: «Si tratta di una leggenda che raccontavano anche i miei nonni, però non esiste nessuna prova scientifica che il lato su cui dormono i maiali influisca sulla bontà delle carni e che una sia migliore dell'altra».

FOTO ARCH. CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Stagionature dei prosciutti di San Daniele (con l'inconfondibile zampetto) in una foto di Mario Dondero. Nella pagina accanto, San Daniele del Friuli, sulle colline a nordovest di Udine.

Dalle montagne della Valle d'Aosta alla Sicilia passando per la Food Valley di Parma, il sapere racchiuso in ogni prosciutto porta la firma unica di chi lo produce. Ne abbiamo selezionati sedici per voi

di MARGO SCHACHTER

Da destra, i Jambon de Bosses valdostani; pepatura del crudo toscano; i prosciutti di D'Osvaldo, a Cormons (GO).

# MAPPA DEGLI ASSAGGI

**Per farsi un'idea dei tipi e degli «stili» di lavorazione e di stagionatura dei prosciutti italiani**

## PROSCIUTTO DI PARMA DOP

**Almeno 14 mesi, il vento delle colline parmensi, sale e maiale: i 140 produttori del Consorzio del Prosciutto di Parma ottengono così l'inconfondibile dolcezza.**

**SANT' ILARIO**
Stagionatura estrema, oltre i 30 mesi. Niente sito internet, niente email, per passaparola, è uno dei Parma più ricercati dagli appassionati.

**SLEGA**
Nel cuore di Langhirano, capitale del crudo, e proprio davanti al Museo del Prosciutto. Squisito all'assaggio e bellissima da visitare l'azienda. *slega.it*

## PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE DOP

**Con lo zampetto, e lavorato solo all'interno del piccolo comune di San Daniele del Friuli. Più sapido del Parma? Viene salato a secco, ma la percentuale di sale concessa dal disciplinare resta anche qui sotto il 6%.**

**MORGANTE**
A Tarcento (UD), salumieri da quattro generazioni. A Trieste e a Romans d'Isonzo alla Salsamentaria Olvino Morgante si fa shopping e si assaggia il loro crudo, top. *morgante.it*

**DOK**
Crudo Dop fino a 4 anni di stagionatura e specialità eretiche come i prosciutti da razza iberica o mangalica. Prima «prosciutteria» al mondo: tappa obbligata a San Daniele del Friuli. *dokdallava.com*

## PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO DOP

**Lavorato solo in Toscana e con tutto il sapore della «toscanità» di aglio, erbe e pepe, che riveste in parte la coscia. Il Consorzio raggruppa 18 produttori che danno vita a un prosciutto intenso e dalla sapidità decisa, perfetta con il pane sciapo.**

**GERINI**
Azienda storica con radici che risalgono al Settecento e che oggi esporta in tutto il mondo, sia Prosciutto Toscano Dop sia ottima Finocchiona Igp. *gerinispa.it*

**PIACENTI**
Pepe nero, coriandolo e ginepro macinati sono il marchio di fabbrica di Piacenti e del suo Prosciutto Toscano Dop. *piacenti.com*

## ALTRI TIPI SPECIALI

**NEGRONI**
Il primo a firmare i propri salumi e a trasformare una bottega di paese in salumificio industriale con macello di proprietà. Esportano dagli anni Venti e oggi producono tante Dop e Igp. *negroni.com*

**CITTERIO**
Nasce nel 1878 con l'idea di creare una ricetta che potesse seguire chi emigrava oltreoceano: il salame di Milano. Oggi con i loro prosciutti Parma Dop e San Daniele Dop continuano a portare il gusto italiano nel mondo. *citterio.com*

**LEVONI**
Con il salame ungherese facevano scuola già nel 1913, ma fra i loro 300 salumi 100% italiani ci sono anche ottimi Parma e San Daniele: solo in versione Riserva a lunga stagionatura. *levoni.it*

**SALUMIFICIO PATRIZI**
Il Prosciutto di Norcia Igp si affetta a mano e può essere prodotto solo in cinque comuni umbri della Valnerina, sopra i 500 metri di altitudine. La famiglia Patrizi produce uno dei migliori, proprio nel mezzo del parco dei Monti Sibillini. *patrizinorcia.it*

**DE BOSSES**
Il Jambon de Bosses dalla Valle d'Aosta Dop viene salato anche con erbe di montagna, stagionato a una quota di almeno 1600 metri e per non meno di 12 mesi, su fieno di alpeggio. Assaggi allo spaccio aziendale. *prosciuttificiodebosses-aosta.it*

**SALUMIFICIO MORENO**
Alleva maiali neri allo stato brado in modo biologico con bacche, ghiande e granturco, e produce così il suo Prosciutto crudo di Faeto, Prodotto Tipico Regionale della Puglia. Si può provare anche al ristorante omonimo, ovviamente a Faeto (FG). *prosciuttodifaeto.it*

**LA PAISANELLA**
In Sicilia si fa il prosciutto, ma questa è una tradizione moderna, nata per salvare una razza autoctona dall'estinzione. Oggi il Prosciutto crudo di suino nero dei Nebrodi è un Presidio Slow Food e questa azienda familiare ne produce uno pluripremiato. *lapaisanella.com*

**CARPEGNA PROSCIUTTI**
Esiste un solo produttore di Prosciutto di Carpegna Dop, nelle Marche: lo storico prosciuttificio recentemente salvato dai Fratelli Beretta e per questo sempre più spesso nei reparti di salumeria dei supermercati. *consorzioprosciuttodicarpegna.it*

**D' OSVALDO**
Siamo a tre chilometri dalla Slovenia e l'influenza mitteleuropea si sente: il Prosciutto di Cormons subisce una lieve affumicatura. Uno dei crudi più amati, che ricorre nei menù dei grandi cuochi. *dosvaldo.it*

**REGGIANI**
Nessuno li conosce per nome perché per tutti sono semplicemente il Prosciutto di Bassiano, borgo in provincia di Latina dove nasce uno dei più celebri crudi d'Italia. È lavorato con sale, spezie, vino, aglio e leggermente affumicato. Si compra anche nella loro salumeria in paese. *prosciuttodibassiano.it*

# CHI VA AL MULINO S'INFARINA

Altro che frase fatta, il proverbio ha un significato molto preciso. Abbiamo incontrato tre mugnai italiani, per i quali la prima forza motrice è il desiderio di fare bene, fino in fondo

di ANGELA ODONE, foto MONICA VINELLA

Che cosa c'è dietro un chilo di farina? Terra, tipo di grano, distribuzione... Interrogarsi è sempre un buon inizio e Antonia Klugmann non ha dubbi su quale sia la migliore della sua zona. È quella del Molino Tuzzi. «Organica, garantita da un accordo di fiducia e collaborazione tra agricoltori, mugnaio e consumatori, a **chilometro corto**, perché è inutile fare bio se poi muovi furgoni su lunghe distanze per le consegne, e a un prezzo accessibile a tutti». Così spiega Enrico, il più giovane della dinastia. Grazie al suo studio e al suo lavoro tenace, rivoluzionario e bonariamente piratesco è riuscito a creare una rete suggellata da un patto, il Patto di Filiera, in cui produttori e acquirenti si confrontano regolarmente per trovare la via più etica a sostegno dei propri mestieri e del territorio. ■

## DA SCOPRIRE E PROMUOVERE

**MOLINO TUZZI**
**DOLEGNA DEL COLLIO (GO)**
La prima struttura in località Trussio risale al XIII secolo, ma i documenti che attestano l'attività del mulino sono datati 1894, quando Giacomo Tuzzi lo rileva e inizia la molitura, la pilatura dell'orzo e la battitura del baccalà. Oggi in questa azienda artigianale guidata da Adriano Tuzzi e da suo figlio Enrico, rimangono in funzione due **mulini a laminatoi**. Farine organiche di mais bianco, giallo e integrale, di frumento e di farro monococco. *molinotuzzi.it*

**MULINO BRAVI**
**CINGOLI (MC)**
Da oltre 450 anni questo mulino con macine a pietra è gestito dalla famiglia Bravi, che dal 1970 ne è anche proprietaria. Nulla è cambiato nell'ultimo mezzo secolo se non che dal 2017 la produzione è **biologica**. Uno dei vanti dell'azienda, guidata dai fratelli Francesco, Ubaldo e Andrea, è che le emissioni di anidride carbonica sono pari a zero. *1565mulinobravi.it*

**MULINUM**
**SAN FLORO (CZ)**
Dove poteva sorgere la più grande discarica d'Europa, nel 2016 è rinato invece un mulino. L'intraprendente Stefano Caccavari, un giovane imprenditore calabrese, con un appello su Facebook: «Aiutatemi a salvare l'ultimo mulino a pietra della Calabria», è riuscito non solo nell'impresa, ma ha anche creato un **progetto di filiera completa**, dalla terra al prodotto finito (farina, pane, pizza, dolci). Un modello così virtuoso che sta per essere esportato in Toscana e Puglia. *mulinum.it*

Sopra, Mulinum, vicino a Catanzaro. A sinistra, la pesa, i grani e la farina del Mulino Bravi a Cingoli (MC). In alto, Adriano Tuzzi con il figlio Enrico all'interno del loro mulino a Dolegna del Collio (GO), a destra l'esterno e alcuni dei loro prodotti. Nella pagina accanto, un campo di grano Senatore Cappelli a San Floro (CZ).

# PIÙ CIOCCOLATO DI COSÌ!

Sin dalla nascita, nel 1997, Domori è stata la prima azienda al mondo a impiegare solo cacao fine puntando sull'alta qualità; la prima a produrre un cioccolato con il cacao più **raro e pregiato**, il Criollo, che è stato salvato così dal rischio di estinzione; la prima a controllare la filiera a partire dalle coltivazioni in Sud America e America Centrale con una piantagione di proprietà, per lavorare a basso impatto ambientale e nel rispetto dei lavoratori. Domori ha ritrovato la **formula essenziale** del cioccolato: pasta di cacao e zucchero e ha lanciato la tavoletta 100% puro Criollo. «Siamo ortodossi, non siamo integralisti però», racconta Andrea Macchione, ad di Domori, per descrivere i valori aziendali: massima qualità in ogni particolare, ma anche innovazione e impegno nella creazione di una nuova cultura del cioccolato.Vogliono spingersi dove nessuno è mai stato, e lo faranno da settembre anche con una serie di nuovi prodotti. Rivoluzionari? Pensati per incontrare le esigenze dei consumatori, con ricette e confezioni inedite – ma senza mai perdere la passione di un sogno impreditoriale diventato realtà.

**WWW.DOMORI.COM**

Le novità. È rosa il White Chocolate Berries, cioccolato bianco con frutti rossi (con ingredienti 100% naturali e frutta disidratata). Ghiottissimo, un'esplosione in un sol boccone, il Tartufo Tiramisù. No Sugar Added: 90% di cacao senza zuccheri aggiunti, per un cioccolato fondente aromatico della Tanzania adatto anche a regimi alimentari ipocalorici. E poi, nuovi pack riciclabili per il pregiato Criollo.

## UNA BUONA NOTIZIA

«Siamo positivi, c'è preoccupazione ma anche tanta voglia di ripartire», spiega Andrea Macchione, AD di Domori, alla vigilia di un importante passo. Il Gruppo Illy è un'azienda familiare, ma di dimensioni globali, che guarda al futuro con progetti a lungo termine, come quello del Polo del Gusto che riunisce altri marchi come Domori, Dammann Frères, Prestat e Agrimontana. L'obiettivo è quello di consolidare l'internazionalizzazione, pensare al passaggio generazionale e sbarcare in borsa. Domori sarà la prima società del gruppo a intraprendere questo processo e lancerà nei prossimi mesi dei «mini bond» rivolti ai risparmiatori che vogliano investire nel mondo del cibo. «Saranno delle obbligazioni per continuare a crescere, secondo la nostra filosofia, raggiungendo obiettivi economici ma prima di tutto sostenibili».

# UNA CUCINA TUTTA PER ME

## Sono tante le cose che si scoprono parlando con Antonia Klugmann. La prima è che i cuochi non sono maschilisti. E poi che ognuno dovrebbe avere una certa stanza, come spiega Virginia Woolf

**di MADDALENA FOSSATI**
**foto MONICA VINELLA**

Se dovessi usare un avverbio per raccontare Antonia Klugmann opterei per «decisamente». Perché quando si tratta di capire dove va la sua cucina, la direzione è chiara, netta, precisa, e l'indecisione, il dubbio, l'incertezza diventano eventualmente parte del processo creativo. Una donna, e che donna è Antonia: triestina, 41 anni, chef stellata, un ristorante dal nome che è una sfida a qualsiasi legge di marketing: L'Argine a Vencò, a Dolegna del Collio, in provincia di Gorizia ma a un chilometro esatto dalla Slovenia.

Cominciamo dalle origini, tante: triestine sì, pugliesi pure, mitteleuropee certo visto il cognome, e un pizzico di Ferrara. Un padre famoso medico al Niguarda di Milano, una bisnonna paterna che, a Zurigo, in piena prima guerra mondiale, incontrava Lenin al caffè, un nonno ebreo che durante le persecuzioni antisemite si nascose nel centro Italia dove, pur essendo laureato in Medicina, non poteva svolgere la professione a causa delle leggi razziali. E poi una serie di donne pazzesche: la bisnonna Flora che ha fatto studiare e laureare tre figlie anziché insegnare loro a cucire; la nonna materna Giuseppina che andava a Capri negli anni Trenta; mamma Fiora, medico che dopo il pensionamento ha deciso di diventare psicanalista, e la sorella Vittoria che lavora ogni giorno con lei. Sembra un romanzo di Svevo, perché appena ti muovi sul confine orientale d'Italia, penetri inevitabilmente nella cultura dell'introspezione. E L'Argine è così. Un luogo denso, perso nel nulla, con tanti oggetti che arrivano dal passato. I quadri dello zio, allievo e amico del pittore Armando Pizzinato; la lampada di nonno Antonio, le forchette comprate in un mercatino d'antiquariato, le pentole salvate durante i traslochi, mai considerate delle zavorre. Con quindici-venti coperti, Antonia ha inventato uno spazio creativo, pieno di morbida grazia. Un ambiente pieno di energia positiva, fluido, dove ti trovi ad assaggiare ogni piatto a mente libera, lucida, perché l'atmosfera è leggera e sana, e l'ingrediente vero, sopra a tutti, è lei. La campagna intorno è bellissima e operosa. Nella cucina a vista, la chef si muove con misurata compostezza senza mai alzare gli occhi dai piatti. C'è una solerzia oltre il vetro. «Non sbircio, non scruto i clienti. Quando un piatto esce dal mio pass non è più mio, è di chi assaggia. Non deve sentire che lo sto osservando, è il suo momento intimo. Fino a quando sono in cucina, devo fare tutto in modo perfetto. La parte creativa è già successa, è solo una questione di esecuzione. Sono due momenti profondamente distinti. I miei ragazzi devono sapere che sono concentrata su di loro, al cento per cento per la brigata. Non mi distraggo, non cucino meglio o peggio a seconda di chi c'è in sala. La macchina deve essere ineccepibile. Il mio unico punto di contatto con il cliente è il piatto».

**Però controlla i piatti quando tornano.**
«Sono lettere di risposta, e il foglio bianco racchiude le parole migliori. Fa parte della comunicazione. Non vado a salutare in sala durante il servizio. Quando svolgo il mio lavoro sono concentrata. Sa quanti clienti restano stupiti vedendomi seria in cucina e sorridente dopo? Mi sento come un chirurgo in sala operatoria. Invece, molti sono convinti che le motivazioni di una donna ai fornelli siano diverse da quelle degli uomini».

**Quali, per esempio?**
«Amore, generosità, altruismo. Mi sento dire: voi donne cucinate perché amate, siete più sensibili... Guardate che no, una donna cucina per le stesse ragioni per le quali cucina un uomo».

**Cosa significa lavorare in cucina?**
«È un lavoro molto fisico, che richiede un'ottima salute per lungo tempo. Bisogna essere consapevoli che parte del mestiere è stare bene. Quanto a stile di vita, noi cuochi siamo degli alieni. Pensi che fino a 37 anni non ho mai messo i tacchi perché stavo sempre vicina ai fuochi, anche 16 ore al giorno. E che oggi, superati i 40 anni, devo riuscire a rimanere in piedi come uno di 20, in un ambiente caldissimo. Oltre alla salute del corpo, ti devi occupare di quella mentale. Vale a dire la parte creativa, anzi il fuoco, quello vero che alimenta il tuo ristorante. Bisogna conservare il benessere psicologico per proteggere e accendere la creatività. Allora diventa indispensabile imparare a volersi bene».

**La creatività è un lusso soprattutto per l'universo femminile, non crede?**
«La prima volta che ho parlato della questione femminile è stato a un'edizione di Identità Golose di qualche →

Antonia Klugmann, 41 anni, una stella Michelin e Grande Dame Veuve Clicquot, è stata giudice della settima edizione di MasterChef. Qui è fotografata nel suo ristorante L'Argine a Vencò, a Dolegna del Collio.

anno fa. Nel discorso, mi sono ispirata a Virginia Woolf e al libro *Una stanza tutta per sé*. In quel volume c'è tutta la questione femminile. Virginia indaga sul perché alla sua epoca il numero di scrittrici fosse inferiore agli scrittori, come se dipendesse da una presunta mancanza di creatività femminile. Sfida il cliché, allora dominante, della compensazione con la creazione dei figli. Cerca una logica che valga per qualsiasi donna, epoca e professione. Non è vero che il creativo crea meglio se è sofferente o vive in una catapecchia. Sofferenza e dubbi sono un'altra cosa. Invece, è indispensabile plasmare un ambiente positivo per la propria creatività, ricavare del tempo per studiare. Lei aveva comprato una stanza per pensare e scrivere i suoi libri. Bisogna dare ossigeno alla mente per inventare. E spesso le donne sono soffocate dalla gestione della quotidianità, specie se ci sono dei figli. Ecco, il ristorante è la mia stanza all'ennesima potenza».

**In cucina, il problema sono i figli?**

«È solo l'aspetto più visibile. Non è una questione legata alla maternità in sé, il problema nasce prima. In Italia, le bambine sono educate e cresciute con aspettative e possibilità diverse rispetto ai maschi. Lo stesso vale nelle cucine dei ristoranti. È tanto facile dare la colpa agli uomini, più difficile è sconfiggere un comportamento così radicato nella nostra cultura. Chiediamoci perché quasi tutte le donne che fanno il mio lavoro lo hanno ereditato dalla famiglia».

**Chi stima di più tra tutte le sue colleghe?**

«Valeria Piccini».

**Si è mai sentita discriminata?**

«Sinceramente no. Non mi sono mai sentita giudicata per come appaio, una questione che è inevitabile in altri ambiti. In cucina siamo tutti uguali, tutti in giacca da chef. O stai in partita oppure ciao. Se la tua cucina non è buona, non è buona. Se non sei all'altezza perché non studi, non viaggi, non ti confronti, a nessuno importa se sei uomo o donna. Ho trovato meritocrazia in cucina».

**È un punto di vista innovativo...**

«È chiaro che fino a quando l'ambiente sarà a maggioranza maschile, ci saranno più conversazioni sul calcio e non mancherà qualche battuta a sfondo sessuale, e la questione maternità non verrà risolta. Ma, ripeto, questa è una conseguenza, e non è comunque il caso della mia famiglia. La prima volta che sono entrata in cucina non mi sono vista femmina o maschio, ho visto me stessa».

Antonia Klugmann nel campo di mais davanti al suo ristorante, che si trova a 1 km dalla Slovenia.

> «Bisogna dare ossigeno alla mente per poter creare, e spesso le donne sono soffocate dalla gestione della quotidianità»
>
> **ANTONIA KLUGMANN**

**I cuochi allora non sono così maschilisti.**

«No, non lo sono».

**Quando ha pensato che voleva diventare una chef?**

«Anni fa studiavo a Milano, ero iscritta a Giurisprudenza. Andava tutto bene. Poi i miei hanno divorziato e il mio ragazzo, con cui vivevo, studente in Bocconi, mi ha lasciato. Ho capito che mi dovevo svegliare e fare qualcosa che mi appassionasse veramente. Quella passione era la cucina. Avevo sempre cucinato da quando ero bambina. Mia madre lavorando non aveva molto tempo per la cucina ma i nonni erano bravi. Guardavo tanto il *Gambero Rosso*, seguivo Ferran Adrià, e mi sembrava che ai fornelli ci fosse un universo di creatività straordinario. Però non andavo al ristorante, i miei preferivano incontrare gli amici a casa».

**Dove va la nostra cucina italiana?**

«Siamo complessi e la complessità è difficile da comunicare, bisogna andare nel profondo per spiegare. Abbiamo una ricchezza che diamo per scontata e di cui siamo relativamente consapevoli. È necessario che ci rimettiamo tutti in discussione, bisogna studiare e trovare modalità di racconto efficaci. Il cuoco prima non viaggiava, non parlava altre lingue, stava sempre nel suo ristorante e non faceva altro che cucinare. C'erano i gourmet e i giornalisti che viaggiavano e raccontavo la cultura al posto loro. È come se i primi avessero delegato ad altri la loro voce. Dobbiamo recuperare questa voce, questa consapevolezza, aprire un dialogo più costruttivo con chi comunica».

**Qual è la vera sfida per un cuoco?**

«Trovare un'originalità di pensiero, in un contesto con una tradizione forte. La sfida è lì. Non mi occupo di rivisitare la tradizione perché sento di averla interiorizzata, e non m'interessa rivisitare. Ma per dire qualcosa di nuovo, devi sapere cosa è stato detto prima, e che impatto un ingrediente ha sull'ambiente se vuoi essere coerente con una filosofia basata sull'antispreco. Devi prescindere e, allo stesso tempo, sapere cosa hanno fatto gli altri, i maestri. Lo dico soprattutto per i più giovani. Per esempio, se stai immaginando la melanzana affumicata con il mirtillo e la ricotta, ti muovi nei meandri della Norma, con l'elemento acido subito riconoscibile per chi proviene dal Sud Italia. Se ci aggiungi la frutta, costeggi la versione al sambuco e frutti rossi di Ferran Adrià. Se decidi di proporre un piatto così, devi sapere che stai camminando su un terreno minato».

Conclusione: per creare è importante conoscere e, soprattutto per una donna oggi, avere una stanza tutta per sé. ■

# RISVEGLIO IN DOLCEZZA

Piatto decorato della torta **Dior Maison**, vassoio in paglia e americana **H&M Home**, bottiglietta **Bormioli Rocco**.

Aprire la porta davanti alla campagna, sedersi sotto i faggi, fare due passi nell'orto. Succede nel b&b del ristorante L'Argine a Vencò e queste sono le ricette per cominciare bene

ricette **ANTONIA KLUGMANN**, food styling **JOËLLE NÉDERLANTS**
testi **LAURA FORTI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

## Crostata di nocciole e fragole

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA FROLLA MONTATA
170 g burro
120 g farina 00
45 g farina integrale
40 g zucchero a velo
40 g uovo
grappa
PER LA CREMA DI NOCCIOLE
200 g nocciole sgusciate
120 g zucchero
PER COMPLETARE
confettura di fragole
fragole fresche

PER LA FROLLA MONTATA
**Montate** il burro con lo zucchero a velo, nell'impastatrice o con le fruste elettriche, finché non diventerà soffice e spumoso.
**Incorporate** l'uovo, al massimo della velocità, per amalgamarlo bene. Aggiungete la farina 00 e la farina integrale un po' alla volta, con l'impastatrice sempre in funzione, alternandole con 2 cucchiaini di grappa.
**Raccogliete** il composto in una tasca da pasticciere; distribuitelo in uno stampo a cerniera (ø 20-22 cm) foderato con carta da forno, coprendone il fondo; poi formate il bordo; mettete in freezer per 30 minuti.
**Infornate** quindi direttamente a 160 °C con modalità ventilata per 20-25 minuti: la crostata dovrà diventare dorata.
PER LA CREMA DI NOCCIOLE
**Tostate** le nocciole a 180 °C per circa 10 minuti. Fatele raffreddare e frullatele con lo zucchero fino a ottenere una pasta cremosa. Vi servirà un frullatore molto potente; in alternativa, mescolate 100 g di crema di nocciole 100% bio con 60 g di zucchero a velo.
PER COMPLETARE
**Farcite** la frolla con un leggero strato di crema di nocciole, un paio di cucchiai di confettura di fragole e fragole fresche.

## Muffin ai frutti di bosco

**Impegno** Facile
**Tempo** 50 minuti
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 14 PEZZI

200 g frutti di bosco
200 g farina 00
100 g zucchero
80 g yogurt naturale
80 g latte
60 g burro
1 bustina di lievito per dolci
1 uovo
limone
baccello di vaniglia – sale

**Miscelate** la farina con lo zucchero, il lievito, i semi di ½ baccello di vaniglia, la scorza grattugiata di 1 limone e un pizzico di sale.
**Aggiungete** il latte e lo yogurt e cominciate a frullare con le fruste elettriche, amalgamando poi anche il burro, morbido tipo pomata, e l'uovo. Impastate finché il composto non diventerà liscio, senza lavorarlo troppo, per evitare che i muffin risultino collosi.
**Aggiungete** 150 g di frutti di bosco e incorporateli con una spatola.
**Distribuite** l'impasto in stampi multipli per muffin; cospargete con i frutti di bosco rimasti e infornate a 175 °C per 20 minuti circa.

## Centrifugato di frutta e verdura

**Impegno** Facile
**Tempo** 15 minuti
**Vegetariana senza glutine**

INGREDIENTI PER 2 BICCHIERI

220 g mela – limone
220 g cetriolo pelato
60 g foglie di cavolo riccio o nero
20 g zenzero fresco pelato

**Tagliate** a pezzetti gli ingredienti e centrifugateli (in alternativa, frullateli eliminando le coste del cavolo; volendo, passate poi al setaccio).
**Aggiungete** 1 cucchiaio di succo di limone e versate nei bicchieri colmi di ghiaccio.

## Sciroppo speziato

**Impegno** Facile
**Tempo** 10 minuti
più 1 ora di raffreddamento
**Vegetariana senza glutine**

INGREDIENTI PER ½ LITRO

150 g zucchero
arancia – limone
cannella in stecca
anice stellato – menta fresca

**Fate** bollire per 3 minuti lo zucchero con 400 g di acqua, 1 stecca di cannella spezzettata e 2 stelle di anice.
**Spegnete** e aggiungete il succo di ½ arancia, 1 cucchiaio di succo di limone e qualche foglia di menta.
**Lasciate** in infusione lo sciroppo e, quando sarà del tutto freddo, filtratelo. Ottimo su frutta fresca e gelati.

Damiano®
THINK ORGANIC
LA FRUTTA SECCA BIO
Damiano
THINK ORGANIC
PISTACCHIO
CREMA DI PISTACCHIO BIO
SHOP ON LINE:
damianorganic.it
FOLLOW US
cutandpaste.it

# LA COLAZIONE? PROVALA SALATA

La colazione è il **pasto più importante** della giornata perché deve fornire tutta l'energia necessaria per affrontare le ore di lavoro, di scuola e il tempo dello sport. Tè o caffè, pane e cereali ricchi di fibre, tanta frutta e poi un alimento nutriente ricco di proteine e con un buon apporto di grassi: la prima colazione deve essere equilibrata e offrire tutti i **nutrienti necessari** all'organismo. La colazione salata è da sempre amata molto all'estero ma si sta affermando anche in Italia, e i salumi nostrani sono un'ottima scelta per renderla varia e ricca. È adatta a grandi e piccoli e anche a chi cerca di stare a dieta, perché dà un maggior senso di sazietà e aiuta a gestire lo stimolo della fame durante tutta la giornata. Prepararla? Facile e molto pratico. Negroni offre Essenza, una selezione di salumi di alta qualità affettati in vaschetta, 100% Italiani dalle fette sottili, dal gusto unico e profumo avvolgente, alleati ideali per la colazione salata. In ogni stagione. ● **WWW.NEGRONI.COM**

### TOAST GOURMET CON GRAN COTTO NEGRONI

Fragrante, caldo, soffice e saporito, è un grande classico italiano, che diventa speciale semplicemente scegliendo ottime materie prime. 100% italiano, senza glutine, senza derivati del latte, senza glutammato aggiunto, il prosciutto Gran Cotto Alta Qualità della Riserva Negroni con le sue fette sottili e morbide, è l'ingrediente **ideale per i toast**.

### PANCAKE E GRAN CRUDO NEGRONI

Arrivano dall'America ma li abbiamo adottati anche in Italia: il connubio perfetto per morbidi pancake dal sapore leggermente dolce, abbinati a **croccanti acini d'uva** freschissima, è il Gran Crudo Negroni. 100% italiano, si caratterizza per il gusto delicato e le fette sottili, senza glutine e senza conservanti.

### PANE E MORTADELLA RISERVA NEGRONI

A fette sottili che esaltano il sapore e il profumo tipici del salume, e racchiusa in una rosetta di pane, è lo **spuntino iconico** italiano. Ma quale mortadella? Quella della Riserva Negroni, 100% italiana, prodotta con tecniche artigianali, senza glutine e derivati del latte, senza polifosfati e glutammato aggiunto, viene cotta lentamente in forno.

Dal 1907 Negroni è la stella della salumeria italiana: per primi hanno trasformato un piccolo laboratorio di paese in un salumificio su larga scala con macello privato. Dopo più di un secolo, Negroni continua a essere tra i leader del mercato della salumeria in Italia e all'estero.

# SUL TITANIC IL CLIENTE È RE

**Ce la poniamo tutti dietro il bancone, ai fornelli, nei retrobottega delle redazioni questa domanda da un milione: come sarà la cucina che verrà? Che cambiamenti porterà? Andremo avanti, torneremo indietro? Nessuno lo sa, forse è meglio così** di ANDREA PETRINI

Il mondo è mutato, ma la cucina fatica ad arrancargli appresso. Noi, stolti che siamo, giornalisti, sindacalisti del galateo, professionisti della ristorazione, abituati a farci i calli sui Bignami di storia, pensavamo di poter far finta di niente. Chiudendo gli occhi sulle infinite arborescenze e influenze, le passerelle d'esclusione e i riti d'inclusione, le rigide identità dei ristoranti concepiti come nel secolo scorso, sul perché si cucina e, più importante ancora, PER CHI si cucina.

Flashback: nel 1980, il chitarrista Andy Partridge del gruppo inglese XTC partecipò a *Miniature*, miscellanea di brani ultracorti, abbozzi d'idee sonore. Partridge repertoriò in 22 secondi, cronometro in mano, **tutti gli stili** della pop. Decennio per decennio, vai col rock, poi la psichedelica, a seguire il punk prima dei synth e della dance music boom boom. Cotanta ironia in 22 secondi non s'era mai vista. Il problema è che noi crediamo ancora in questa ferrea divisione temporale.

Pensiamo, come in terza media, che la storia sia solo questione di date. Secondo il Romanzo Nazionale all'inizio fu la Cucina Italiana, usurpata dalla perfida Grande Cuisine francese (1900-1960), poi dalla sua versione export, la Nouvelle Cuisine (1970-1985). Altre due rotture maggiori: l'indipendentismo spagnolo di Ferran Adrià (1985-2003), infine l'invasione dei Vichinghi nel 2004. Spadroneggianti da allora in tutte le cucine del mondo occidentale.

Noma ha **inventato** se non tutto almeno l'essenziale: il circuito corto, il sodalizio con la natura, la dialettica alla Lévi-Strauss tra il crudo e il cotto. Le fermentazioni. Un ristorante un po' porto di mare, un po' Factory di Andy Warhol, comunità non chiusa su sé stessa ma aperta alla libertà creativa dei tanti membri.

Direte voi: ma son vent'anni che dura 'sta canzone. Se indietro non si torna, cosa ci aspetta al varco? Il come back delle gelatine, delle sferificazioni? O lo scivolone in una cucina nazional-popolare del buon tempo andato rigidamente territoriale? Si svolterà a destra? A sinistra? Cadendo in una pauperistica bistronomia? In un lusso XXL? Nessuno lo sa. Ma «something is in the air». Fulvio Pierangelini lancia una metafora osé: «Siamo sul Titanic. In prima classe lo Champagne cola a fiumi, la festa impazza ma l'iceberg è nei paraggi. Conoscete mica uno sceneggiatore geniale per cambiare al volo il gran finale?».

Fermate il mondo, voglio scendere? Chiediamo a chi vogliamo ma di certo non più ai cuochi. Tutti fuori gioco. Tutti monodimensionali e conformi alla stessa categoria sociale. Una borghesia medio-alta, post-Risorgimentale, mix di provincialismo e di progressismo modaiolo. Come se il modello dell'Alta Cucina non avesse fatto il suo tempo. Valeria Piccini predica il Vangelo delle interiora: «Del cuore di vitella essiccato, grattugiato tipo bottarga o tartufo, sulla pasta fa il suo bell'effetto». Ha ragione.

**Andrea Petrini**
Giornalista e food curator, così dice di sé: «Adoro accumulare gli ex: ex *Libération*, ex *Gault&Millau*, ex *Fooding*, ex *Omnivore*, ex *Globe Magazine*, ex *Lucky Peach*, ex *Gambero Rosso* ecc. Scrivo articoli, libri, saggi, curo mostre, eventi speciali e quando il cottimismo del GELINAZ! Road Managing mi grazia un po' di tempo lo consacro alla mia passione divorante per Hannah Arendt, Joan Didion, Rei Kawakubo, Kenzaburo Oe, Susan Sontag e Mme Colombe Saint-Pierre e il suo ristorante in Canada».

Basta col Big Brother Michelin. Diciamolo agli osti rimasti a guardare, ignari del nuovo lifestyle. Vieni come sei, cucina chi sei. Il cambiamento, se un dì ci sarà, non verrà più dai cuochi, impelagati nei loro giochetti di potere, la tv, le liste, le classifiche, i copia/incolla che tanto non li sgama nessuno, i vini nature giusto perché fan tendenza. Largo ai clienti. Che un tempo – remember? – furono Re.

Finiti gli egotismi, gli storytelling, il male gaze e l'eterocentrismo. Out la prigionia della degustazione, degli accordi cibo/vino. Exit le prenotazioni on line un anno prima, peggio del numero chiuso all'università. Barrichiamoci invece nei ristoranti, occupiamoli come un tempo le fabbriche, passiamo la mozione di una cucina che parli di sé e di noi tutti assieme. Di desideri, di voglie stagionali, di amori **senza esclusività**. Autogestione per tutti, in sala e in cucina. Ex Povero Diavolo, Pier Giorgio Parini sa che con i tempi che corrono c'è voglia «di trasparenza, d'onestà. Di cibo comfort, che lenisca le ferite e cominci a esprimere nuove forme di solidarietà». Altolà all'autoritarismo, all'autorismo. Bando alle ciance, ai cliché, ai gattopardismi. Ben venga una cucina più femminile, aperta all'altro da sé. Produttori, ristoratori e consumatori uniti nella lotta. Alla democrazia costruita insieme dal basso. Power to the People. Era ora, no? ■

FOTO JACOPO SALVI, GIACOMO BRETZEL

# SARANNO FAMOSI. PAROLA DI CHEF

**Cinque amici di Antonia Klugmann ci dicono quali sono i produttori, i vignaioli e i giovani cuochi da tenere d'occhio nei prossimi anni**

## FULVIO PIERANGELINI

«**Azienda Agricola Rossicone Ilaria**: formaggi a pasta filata di mucche Pezzate Rosse che pascolano libere tra i 1.200 e i1.500 metri d'altitudine in Abruzzo; segnalo pure una mattonella stracchinata da perdere la testa. **Fabrizio Niccolaini**, **Massa Vecchia**: un podere mitico del Grossetano; la prima vendemmia della seconda vita di Fabrizio Niccolaini data dal 2019, dopo cinque anni vissuti da eremita. Nuove vigne, nuova consapevolezza, nuovi vitigni, nuove idee, stesso rigore. **Claudia Carfagnini**, **Azienda agricola (biologica)**: dall'Abruzzo, farine e frutta antica, fagioli bianchi di Frattura, ceci e lenticchie di montagna superlative. *anticomonasterosanpietro.com* Fulvietto (mio figlio), Emanuele (mio nipote) e Martino Pierangelini (il loro cane) – who else? Li trovate tutti dal **Bucaniere**, il ristorante sulla spiaggia di San Vincenzo (LI)».

## VALERIA PICCINI

«**Silvia Ciambella**, **Azienda Agricola Monte Jugo** a Viterbo, è un'allevatrice di capre che sa trasformare il latte sublimandolo in un caprino a pasta fiorita che è una bontà e lo yogurt non è da meno! **Riccardo Lepri**, **Tenuta Montauto** di Manciano (GR), sta dietro vini di grande pregio, per me spicca il suo Pinot nero, e produce anche una pasta di grani antichi favolosa. Il formato che preferisco sono le linguine. **Elisa Fontana**, **Società Agricola Nipoti Fontana** di Zinasco (PV), biologa, fa un miele che mi piace da morire e una melata: intrigante, avvolgente, unica! **Filippo Fontana e Alessio Mangiarotti** della stessa azienda producono un Carnaroli con sbiancatura molto ridotta: cottura lunga ma sapore insuperabile!».

## PIER GIORGIO PARINI

«**Officine Bernardi** a Santarcangelo di Romagna: perché Luca e Lorenzo? Perché di notte son pescatori di vongole e designer industriali di giorno; san ridare vita a metalli e legni usati e rendere le idee e i pensieri tangibili. **Podere Gualandi** a Cusercoli (FC): Sonia incarna una storia di passione per la terra, per frutta e verdure dai sapori potenti e inarrivabili; trasforma e cerca come poche e le giornate con lei sono nutrimento anche per lo spirito. **Marco Visciola**, chef di **Eataly** a Genova, per me è il cuoco del futuro: condensa divertimento, finezza e grandi idee in piatti che in silenzio parlano per lui e di lui. E poi vorrei rendere omaggio a **Mauro Uliassi** che dovrebbe essere preso come esempio da tutti i ragazzi che desiderano fare questo mestiere: grande imprenditore, spirito da ragazzino, curioso del mondo, al comando di una nave di lusso che sfreccia come uno skateboard!».

## FRANCO PEPE

«Sinceramente mi sembra che ci sia un solo giovane cuoco capace di sintetizzare quello che si cerca oggi in un ristorante: **Domenico Marotta**, **del ristorante Marotta**, a Squille (CE). Ha iniziato nel ristorante di famiglia, tra cerimonie e banchetti, è stato poi a fianco di Andrea Berton al Trussardi di Milano, al Bristol di Eric Frechon e all'Arpège di Alain Passard. E infine da Enrico Crippa al Piazza Duomo di Alba dove è rimasto per quasi quattro anni. Appena qualche mese prima di riprendere il ristorante Marotta a casa sua, si è addirittura offerto il lusso di un lungo stage a Tokyo da Ryugin, il tre stelle Michelin di Seiji Yamamoto!».

## CORRADO ASSENZA

«Il **caseificio di Franzo Spada**, **La pecora nera**, qui a Noto, produce ricotta e formaggi di pecora, una meraviglia. Per mangiare, dalle parti di Agazzano, in Lombardia, **Belrespiro di Chiara Beretta e Fabio Delledonne**, accessibile, rigoroso, creativo. Lo confesso, non potevo perdermi l'occasione di richiamare l'attenzione su un mio carissimo amico, **Carmelo Chiaramonte**, cuoco un po' poeta un po' filosofo, che dopo aver passato anni a far lo chef itinerante si è deciso ad aprire un posto tutto suo a Donnalucata. Per lui il giardino dove cucina e commenta quel che serve ai clienti ha lo stesso valore di un palcoscenico per un teatrale mattatore».

Antonia Klugmann sistema con ordine le erbe appena raccolte: diverse varietà di menta, dragoncello, salvia, foglie di geranio e di alloro, fiori di artemisia, finocchietto, carota selvatica ed echinacea. Nella pagina accanto, *Echinacea purpurea*, con i fiori rosa scuro, e *Achillea filipendulina*, con fiori gialli.

# ERBE AI MARGINI

Crescono in tutti i prati, anche sotto casa. La cuoca con la brigata le raccoglie appena al di là delle vetrate del ristorante, ogni giorno. Perché esprimano nei piatti la loro meraviglia

**di ANGELA ODONE**
**foto MONICA VINELLA**

«È una delle prime cose che insegno a chi vuole lavorare con me: riconoscere e raccogliere le erbe. All'inizio bisogna osservare, studiare e confrontare, perché sbagliarsi è facile, poi è fondamentale interiorizzare l'idea che si raccoglie solo quello che serve, non una foglia di più». Così mi dice Antonia mentre la seguo, insieme ai ragazzi della brigata, nei prati, nell'orticello e lungo l'argine, poco distanti dalla cucina. Siamo tutti armati di piccole ciotole, di carta da cucina inumidita e di forbicine. «Queste si usano per raccogliere solamente il capolino (fiore) di alcune specie, per esempio di calendula e di camomilla. Ci serviranno per preparare un burro aromatizzato». Un ragazzo si allontana più degli altri per andare alla ricerca del timo selvatico, si muove con circospezione perché cresce radente il terreno e bisogna fare attenzione a non calpestarlo.

«Durante la primavera e l'estate le erbe sono al massimo della loro vegetazione, però ogni stagione regala sfumature di sapore e di colore diverse. Per esempio, il nostro **liquore alle erbe amare**, se lo prepariamo in primavera, risulterà di un verde brillante; se lo facciamo in estate, tenderà verso l'ocra. Ogni anno cambiamo leggermente la ricetta. Quest'anno abbiamo utilizzato menta di due o tre varietà, achillea filipendulina, artemisia, alloro, ruta, melissa, abrotano, camomilla, dragoncello, salvia e qualche bacca di ginepro o una stecca di cannella. Mettiamo tutte le erbe in un vaso con due cucchiai di zucchero e le copriamo di alcol. Poi avvolgiamo il vaso con un foglio di alluminio, per evitare il contatto con la luce, e lo lasciamo macerare per almeno dieci giorni in →

**«Cerco sempre lungo i fossati perché sono luoghi prodigiosi che ospitano tante varietà in pochi metri. L'unica regola è prendere solo il necessario, senza rovinare le piante»**

un ambiente fresco. Quindi lo filtriamo e lo diluiamo con uno sciroppo preparato con acqua in quantità doppia rispetto allo zucchero, fino a ottenere il grado alcolico voluto».

Antonia intanto stacca con delicatezza i petali arancioni dei fiori di calendula per preparare il **burro camomilla zafferano e calendula**. «Nella nostra cucina lasciamo in infusione il burro sottovuoto a 55 °C per circa dieci ore con i fiori di camomilla essiccati (2 cucchiai per 50 g di burro), qualche fiore di calendula e un pizzico di pistilli di zafferano, quindi filtriamo e facciamo raffreddare. A casa si può sciogliere il burro sul fuoco al minimo cercando di mantenere la temperatura di 55 °C togliendolo e rimettendolo sul fuoco per diverse ore. Capisco che è un po' laborioso, ma vale la pena di provare, profuma di prato e lo zafferano aggiunge una nota speciale.

«Da due anni abbiamo in carta un piatto vegano, si chiama Semi. Racchiude in sé molti significati, uno è il senso profondo del non spreco. Le verdure che sono troppo mature per essere servite al ristorante le mangiamo noi (e sono buonissime), ma prima recuperiamo tutti i semi (da zucca, zucchine, cetrioli, cumino nero, girasoli, fagiolini), perché ci siamo accorti che possiamo utilizzarli al posto di quelli che abbiamo sempre acquistato. La **pasta di semi di girasole**, per esempio, è diventata una nostra base fondamentale: tostiamo in forno i semi di girasole e li frulliamo con un po' di zucchero fino a ottenere una pasta morbida. L'effetto è interessantissimo e pieno di gusto, perfetto sia in pasticceria sia con il salato. Semi, appunto». ■

Il sous chef Gabriele Granà mostra alla stagista Giulia Arbasi come raccogliere i germogli. Nella pagina accanto, da sinistra in alto, la ricetta burro camomilla zafferano e calendula; una selezione delle erbe che tutti i giorni vengono usate al ristorante; un fiore di girasole e un frutto di *Nigella sativa*, più nota come cumino nero, piena di semi; un fiore di carciofo; il liquore alle erbe amare.

# SANO COME UN KIWI

Per crescere rigogliose, le piante di kiwi hanno bisogno del terreno giusto e di luoghi soleggiati e umidi al riparo da vento e gelo.

È il frutto-simbolo della Nuova Zelanda ma è coltivato ormai in tutto il mondo, Italia inclusa. Proprio per questo i kiwi sono disponibili per 12 mesi all'anno e, se in estate la produzione arriva dalla terra di origine, nel periodo invernale i kiwi che mangiamo provengono da 150 aziende agricole italiane. Zespri rappresenta la più grande realtà a livello mondiale nell'industria del kiwi, ma è un'azienda di proprietà di coltivatori ed ex-coltivatori della Nuova Zelanda, gestita in cooperazione con i produttori locali. Grazie all'esperienza ventennale e al sistema di qualità completo che coinvolge ogni singola fase del processo produttivo, è possibile garantire un prodotto delizioso e di alta qualità. Poveri di calorie e ricchi di nutrienti, i kiwi sono la scelta naturale, ideale a colazione, come spuntino o per aggiungere freschezza a ricette creative. Con la polpa dorata e la buccia liscia, ZESPRI™ SUNGOLD è dolce e delicato, con un contenuto di vitamina C tre volte superiore a quella di un'arancia, utile per rafforzare le difese naturali dell'organismo. Dalla polpa verde brillante, ZESPRI™ GREEN ha invece un sapore più intenso e contiene più fibre di tre gambi di sedano! Mangiare meglio per sentirsi bene diventa così un'occasione di piacere, per tutta la famiglia e in ogni momento della giornata. ● **WWW.ZESPRI.COM**

I kiwi crescono su tralci rampicanti che vanno sfoltiti regolarmente ma gli scarti di potatura vengono utilizzati per nutrire il terreno. I frutteti Zespri sono infatti biologici o seguono una politica di minimo intervento, che predilige prodotti naturali.

## FOCACCINE AL PROSCIUTTO E FRUTTA

### INGREDIENTI PER 8 PERSONE

**200 g prosciutto cotto affumicato a fette**
**8 focaccine**
**2 kiwi ZESPRI ™ GREEN**
**1 verza piccola**
**malto d'orzo**
**birra doppio malto**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Mondate** la verza eliminando il torsolo coriaceo, tagliate le foglie a fettine sottili, raccoglietele in una ciotola, salatele generosamente e bagnatele con 2 bicchieri di birra. Sigillate la ciotola con la pellicola e lasciate marinare per 4 ore a temperatura ambiente rimescolando ogni tanto.
**Scaldate** le focaccine in una padella bel calda.
**Strizzate** con energia la verza marinata e conditela con una macinata di pepe e un filo di olio.
**Sbucciate** i kiwi, tagliateli a fettine sottili, salateli e conditeli con poco olio.
**Aprite** le focaccine a metà.
**Farcitele** con la verza condita, le fettine di kiwi e il prosciutto affumicato.

Piatti **Galleria Radisa**.

# ricettario
# *di settembre*

In tutto il servizio, le foto d'epoca sono tratte dall'album di famiglia di Antonia Klugmann. Da sinistra, i suoi nonni materni, Giuseppina Fontanot e Antonio Bartoli; i trisavoli materni; la nonna Giuseppina; Antonia da bambina; i genitori di Antonia, Fiora Bartoli e Silvio Klugmann, negli anni Settanta.

## Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 151**

ricette **ANTONIA KLUGMANN**
food styling **JOËLLE NÉDERLANTS**
testi **LAURA FORTI**
foto **RICCARDO LETTIERI**
styling **BEATRICE PRADA**

# La gioia del passato

## La memoria è una miniera di sapori, tecniche e idee a cui Antonia guarda senza nostalgia, per vivere le radici nel presente

Questo ricettario è un piccolo viaggio nelle tradizioni di una famiglia ricca di sapere gastronomico, che affonda le sue radici in tanti luoghi diversi: tra Ferrara e Perugia grazie alla nonna paterna, che ha poi acquisito da nonno Klugmann spunti mitteleuropei come l'uso di abbinare la frutta con la carne e altre pietanze salate; poi c'è la Puglia, terra di Antonio, il nonno materno, che privilegiava la leggerezza di verdure e pesce. Antonia Klugmann, che qui ci fa sfogliare il suo album dei sapori, ha vissuto un'infanzia felice nelle cucine dei nonni, dove ha interiorizzato anche la cura dei dettagli e la gioia di stare ai fornelli. Quando, durante il lockdown, ha costruito con la sorella Vittoria il sistema «Antonia a Casa» per il delivery, l'intento era quello di portare agli altri un po' della sua casa. «Utilizzando, però, una tecnica contemporanea, quella che ho approfondito come professionista. Non si dovrebbe guardare al passato con nostalgia, inseguendo sapori perduti. E non penso che una ricetta di ieri sia per forza migliore di come la faccio oggi. L'approccio contemporaneo è quello più giusto». Non ricostruzione, quindi, ma evoluzione: su questo Antonia è molto sicura. La tradizione e i ricordi sono una mappa per orientarsi, ma bisogna viaggiare liberi. La sua polenta è un esempio: dosata perfettamente, non si deve mescolare, restando inchiodati al fornello. D'altra parte, il passato a volte offre insegnamenti proprio in quello che non ricordiamo e che andrebbe riscoperto, come l'essiccazione al sole, la fermentazione, certe lentissime cotture: tecniche validissime che producono sapori particolari. «Abbiamo un grande giacimento di memorie familiari, in Italia. La sfida è di riportarle in vita con gioia, per goderne appieno nel presente». L.F.

## Polenta dura

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

**250 g farina di mais gialla**
**8 g di sale**
**Parmigiano Reggiano Dop**

**Versate** la farina in 1 litro di acqua bollente salata e mescolate con una frusta fino a quando il composto non avrà ripreso il bollore.
**Abbassate** la fiamma al minimo e cuocete con un coperchio per 40 minuti.
**Versate** la polenta in uno stampo da plum cake foderato con la pellicola e fatela raffreddare.
**Tagliate** a fette la polenta, abbrustolitela sulla griglia e servitela con pezzetti di parmigiano.

Piatto ovale della polenta e piattino dei formaggi **Galleria Radisa**, tovaglia e tovaglioli collezione privata.

*La famiglia Klugmann prima della Seconda guerra mondiale.*

Piatti del baccalà **Galleria Radisa**, tovagliolo collezione privata.

## Lumache brasate

**Impegno** Per esperti
**Tempo** 1 ora

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

**1 kg lumache spurgate**
**300 g salsa di pomodoro**
**3 cucchiai di salsa di soia**
**2 cucchiai di aceto balsamico**
**2 cucchiai di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop extravecchio**
**1 cipolla – 1 carota**
**1 gambo di sedano**
**alloro – grani di pepe**
**bacche di ginepro – sale**
**rosmarino – prezzemolo**
**finocchietto – basilico – farina**
**olio extravergine di oliva**
**burro leggermente salato**

**Tagliate** a metà la cipolla, lasciandola con la buccia, e arrostitela fino a doratura in una padella molto calda, senza olio.
**Raccogliete** in una casseruola 3 litri di acqua, la carota e il sedano puliti, la cipolla tostata, 1 foglia di alloro, 1 rametto di rosmarino, pepe e ginepro a piacere e fate cuocere a fuoco lento per circa 1 ora senza arrivare mai al bollore. Alla fine filtratelo.
**Portate** il brodo a bollore, tuffatevi le lumache e cuocetele per 4-5 minuti dalla ripresa del bollore. Scolatele e filtrate il brodo.
**Sgusciate** le lumache e pulitele. Salatele e infarinatele leggermente. Saltatele in una padella con un filo di olio per 2 minuti. Aggiungete una noce di burro e cuocete ancora per 1 minuto. Unite, infine, la salsa di pomodoro (la ricetta è a pag. 144) e il brodo filtrato, fino a coprire le lumache. Mescolate e cuocete con un coperchio per circa 30 minuti.
**Aggiungete** 2 cucchiai di aceto balsamico extravecchio, 3 cucchiai di salsa di soia e 2 cucchiai di aceto balsamico. Cuocete per altri 10 minuti, regolando la sapidità con un pizzico di salsa di soia in più.
**Togliete** le lumache dalla pentola con l'aiuto di una pinza e filtrate il liquido di cottura in un setaccio, in modo da trattenere tutte le impurità.
**Fatelo** ridurre della metà, quindi rimettetevi le lumache. Mantecate con una noce di burro, il pepe, un pizzico di sale, se necessario, e un filo di olio.
**Servite** con le erbe aromatiche fresche.

## Baccalà mantecato

**Impegno** Medio
**Tempo** 30 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 1 litro latte
- 300 g baccalà dissalato
- 250 g olio extravergine di oliva
- 200 g olio di semi
- 1 cipolla a fettine
- 1 spicchio di aglio
- pane

**Cuocete** il baccalà nel latte, con la cipolla e l'aglio, facendolo sobbollire per 12 minuti.
**Scolatelo** e montatelo lavorandolo con la frusta elettrica o nella planetaria insieme con l'olio: unite alternativamente quello di semi e quello di oliva e frullate a lungo finché non avrete ottenuto una sorta di maionese al baccalà. Servite su crostini di pane, decorando a piacere con erbe fresche.

«Ogni anno o quasi provo a interpretare in modo diverso il baccalà mantecato. La tecnica di base per prepararlo rimane però invariabilmente questa, che garantisce leggerezza e delicatezza»

# primi

Piatti degli spätzle e dei ravioli **Maisons du Monde**, piattino decorato **Galleria Radisa**, tovaglie e tovaglioli collezione privata.

*La nonna paterna, Marisa Cocchi insieme col bisnonno paterno di Antonia, Leone Klugmann.*

## Spätzle di bieta e bieta

**Impegno** Medio
**Tempo** 50 minuti
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE**

**PER LA VELLUTATA DI BIETA**
**400 g foglie di bieta**
**1 patata – 1 spicchio di aglio**
**½ cipolla – olio extravergine di oliva – sale**
**PER GLI SPÄTZLE**
**200 g bieta**
**100 g farina 00**
**80 g foglie di prezzemolo**
**2 uova – sale – pepe**
**olio extravergine di oliva**

**PER LA VELLUTATA**
**Mondate** la cipolla e l'aglio, e tagliateli a fettine. Pelate la patata e affettate anch'essa. Raccogliete tutto in una casseruola, coprite a filo con acqua, unite una presa di sale e stufate per circa 15 minuti.
**Eliminate** l'aglio e frullate tutto fino a ottenere una crema; lasciatela raffreddare.
**Sbollentate** la bieta in acqua bollente salata per pochi secondi, quindi raffreddatele in acqua e ghiaccio.
**Scolatele** e frullatele insieme con la crema di patate finché non avrete ottenuto una crema liscia verdissima.
**Emulsionatela** con 1 cucchiaio di olio e, se serve, un po' di acqua di cottura della bieta. Aggiustate di sale.
**PER GLI SPÄTZLE**
**Pulite** la bieta conservando alcuni gambi. Sbollentate questi ultimi in acqua bollente salata per pochi secondi e raffreddateli in acqua e ghiaccio. Conditeli con un pizzico di sale e un filo di olio e teneteli da parte.
**Sbollentate** anche le foglie di bieta e le foglie di prezzemolo in acqua salata, per pochi secondi. Scolate con un mestolo forato, conservando l'acqua di cottura, e raffreddatele in acqua e ghiaccio.
**Frullate** le foglie insieme con le uova, quindi incorporate la farina, poca alla volta, fino a ottenere un impasto. Insaporitelo con sale e pepe.
**Grattugiatelo** con l'apposito attrezzo per gli spätzle, facendolo cadere in una casseruola di acqua bollente salata. Scolate gli spätzle dopo 2 minuti e raffreddateli in acqua e ghiaccio.
**Saltateli** quindi in padella con la vellutata e i gambi di bieta. Se necessario, aggiungete un po' di acqua di cottura delle foglie di bieta che avete tenuto da parte.

*Antonia a un mese e mezzo con la mamma Fiora Bartoli.*

## Ravioli dolci di noci ed erbe amare

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**PER LA PASTA**
**250 g farina 00**
**sale**
**PER IL RIPIENO E IL CONDIMENTO**
**25 g noci sgusciate**
**25 g pane essiccato e frullato**
**½ cucchiaino di zucchero di canna**
**mix di erbe essiccate (rosmarino, alloro, menta, salvia)**
**erbe di campo fresche (crescione, rucola, melissa, menta, sclopit o prezzemolo, finocchietto)**
**burro**
**ricotta affumicata**

**PER LA PASTA**
**Impastate** la farina con 120 g di acqua e una presa di sale fino a ottenere un composto omogeneo e liscio.
**PER IL RIPIENO**
**Saltate** in padella le noci in una noce di burro spumeggiante insieme con il pane e lo zucchero.
**Frullate** tutto in un mixer quindi aggiungete il mix di erbe essiccate e quelle di campo fresche.
**PER PREPARARE I RAVIOLI**
**Stendete** l'impasto con una macchina stendipasta o con un matterello in sfoglie molto sottili (1-2 mm).
**Disponete** sulle sfoglie il ripieno in piccoli mucchietti a 5-6 cm di distanza uno dall'altro, coprite con la sfoglia stessa e ritagliate i ravioli con una rotella tagliapasta.
**Cuoceteli** in acqua bollente salata. Scaldate intanto una noce di burro in un'ampia padella. Scolate i ravioli e mantecateli nel burro fuso.
**Completateli** con una grattugiata di ricotta affumicata.

# Zuppa di topinambur, orzo e sclopit

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora
**Vegetariana**

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

**500 g polpa di zucca (varietà Hokkaido)**
**400 g topinambur**
**300 g patate**
**200 g orzo perlato**
**40 g sclopit oppure prezzemolo**
**1 spicchio di aglio**
**1 cipolla grande**
**1 gambo di sedano bianco**
**1 carota – limone**
**erbe fresche (rosmarino, timo, menta, coriandolo, prezzemolo, dragoncello)**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Pelate** i topinambur, tagliateli a cubi e cuoceteli in forno a 200 °C con un filo di olio e un pizzico di sale, fino a quando non saranno dorati leggermente, per circa 10 minuti.
A questo punto aggiungete nella teglia la polpa di zucca, tagliata a cubi delle stesse dimensioni dei topinambur, e arrostite tutto insieme per altri 10-15 minuti.
**Mondate** la cipolla, tagliatela a fette e stufatela con 1 spicchio di aglio, un filo di olio e ½ bicchiere di acqua per circa 15 minuti.
**Pelate** le patate e tagliatele a cubi delle stesse dimensioni dei topinambur. Unitele alla cipolla stufata, copritele con acqua e fate cuocere per una decina di minuti.
**Aggiungete** alle patate i topinambur e la zucca arrostiti e altra acqua calda a coprire. Cuocete ancora per 5 minuti.
**Mondate** e tagliate finemente la carota e il sedano, quindi uniteli alla zuppa, cuocete per altri 5 minuti e unite lo sclopit.
**Insaporite** con le erbe aromatiche fresche, un filo di olio, scorza grattugiata di limone, sale e pepe.
**Lessate** l'orzo a parte in acqua bollente salata per circa 40 minuti, scolatelo e servitelo con la zuppa.

*Antonia con la mamma Fiora.*

# Gnocchi di pane in brodo di prosciutto

**Impegno** Facile
**Tempo** 30 minuti

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

**PER IL BRODO DI PROSCIUTTO**
**200 g ritagli di prosciutto**
**½ cipolla arrostita – sale**
**PER GLI GNOCCHI DI PANE**
**200 g pane secco senza crosta**
**80 g ricotta**
**70 g prosciutto crudo a cubetti**
**50 g Parmigiano Reggiano Dop**
**1 uovo – 1 tuorlo**
**farina – prezzemolo**
**menta – aglio – latte**
**sale – pepe**

**PER IL BRODO DI PROSCIUTTO**
**Sobbollite** per 2 ore i ritagli di prosciutto in 1 litro e 200 g di acqua insieme con la cipolla arrostita.
Al termine della cottura filtrate il brodo e aggiustate di sale.
**PER GLI GNOCCHI DI PANE**
**Tagliate** a cubetti il pane e mettetelo a bagno in acqua (150 g) e latte (150 g) freddi finché non si sarò ammorbidito.
Strizzatelo e aggiungetevi la ricotta, il prosciutto, il parmigiano grattugiato, l'uovo e il tuorlo, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato e 1 cucchiaio di menta tritata. Unite anche un po' di farina, circa 60 g, per aiutarvi a impastare, sale e pepe.
**Formate** gli gnocchi con l'aiuto di due cucchiai, immergeteli subito in acqua a bollore non troppo vivace e cuoceteli finché non vengono a galla.
**Scolateli** e disponeteli in una placca foderata con carta da forno. Conditeli con un filo di olio e sale e terminate la cottura in forno a 180 °C per 5 minuti.
**Serviteli** con il brodo di prosciutto caldo, guarnendo con foglie di erbe aromatiche intere.

*La nonna materna Giuseppina Fontanot e il nonno paterno Giuseppe Klugmann.*

Piatti decorati degli gnocchi di pane e della zuppa **Galleria Radisa**, piattino a righe gialle della zuppa **Le Stanze della Memoria**, tovaglie e tovaglioli collezione privata.

## Gnocchi di barbabietola e goulash di cinghiale

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

**PER GLI GNOCCHI**
**500 g patate**
**300 g barbabietole lessate**
**230 g farina**
**1 uovo**
**sale**
**PER IL GOULASH DI CINGHIALE**
**500 g polpa di cinghiale tagliata a tocchetti**
**2 cipolle grandi**
**2 spicchi di aglio**
**2 foglie di alloro**
**1 ramo di rosmarino**
**1 carota**
**1 gambo di sedano**
**1 barbabietola lessata**
**farina**
**burro**
**concentrato di pomodoro**
**paprica dolce**
**pepe in grani**
**bacche di ginepro**
**rametti di timo**
**vino rosso**
**olio extravergine di oliva**
**sale**

**PER GLI GNOCCHI**
**Mondate** le barbabietole e tagliatele a fettine. Lessate le patate con la pelle per 40 minuti, pelatele e schiacciatele. Frullate le barbabietole e unitele alle patate.
**Impastate** con la farina, l'uovo e un pizzico di sale fino a ottenere un composto omogeneo. Formate gli gnocchi, lessateli, raffreddateli in acqua e ghiaccio, scolateli e distribuiteli in un vassoio.
**PER IL GOULASH DI CINGHIALE**
**Mondate** le cipolle e tagliatele a fette; fatele stufare in una casseruola insieme con l'aglio sbucciato, un pizzico di sale, un filo di olio e un dito di acqua per circa 10 minuti, finché non saranno morbide.
**Pulite** la carota e il sedano e aggiungeteli alla cipolla, interi.
**Infarinate** leggermente la carne e rosolatela in una padella antiaderente con un filo di olio e una piccola noce di burro, per circa 5 minuti.
**Scolate** il grasso in eccesso e unite la carne alle verdure. Deglassate la padella con 250 g di vino rosso e versatelo poi nella casseruola della carne. Insaporite con un pizzico di paprica, 1 cucchiaio di pepe, qualche bacca di ginepro, rosmarino, timo; bagnate con acqua, a coprire, e colorate con 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro. Salate e fate cuocere coperto fino a che la carne non sarà morbida, per circa 50 minuti.
**Togliete** il sedano e la carota, il rosmarino e il timo. Scolate la carne e le cipolle e lasciate raffreddare il sugo in cui hanno cotto, quindi eliminate il grasso salito in superficie con un cucchiaio.
**Fate** ridurre il sugo, se serve, fino a ottenere una salsa; unitevi la carne.
**Preparate** un centrifugato di barbabietola.
**Saltate** gli gnocchi in una casseruola con il centrifugato, burro e sale.
**Serviteli** con il goulash di cinghiale.

## Crauti con le mele

**Impegno** Facile
**Tempo** 30 minuti più 4-8 giorni di riposo
**Vegetariana senza glutine**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

**1 kg cavolo capuccio viola**
**5 mele – sale – aceto – menta**
**olio extravergine di oliva**

**Tagliate** il cavolo a fettine sottili. Pesatelo, mettetelo in una ciotola e unite sale pari al 3% del peso del cavolo.
**Frizionate** finché non sarà uscito tutto il liquido. Fate riposare per 10-15 minuti.
**Lavate** le mele e tagliatele a metà, lasciandole con la buccia.
**Stendete** in un contenitore uno strato di cavolo, adagiatevi sopra le mele appoggiandole dalla parte della polpa. Coprite con altro cavolo, aggiungete il suo liquido fino a sommergere tutto (se non dovesse bastare, unite acqua con il 3% di sale).
**Appoggiate** sugli ingredienti un peso che li mantenga al di sotto del liquido, coprite e fate fermentare per 4-8 giorni a una temperatura di circa 22 °C.
**Servite** in insalata, condito con olio, sale e aceto, guarnite con menta fresca.

«Da qualche tempo ci adoperiamo a fermentare in casa i crauti. Un gusto tipico di Trieste, mitteleuropeo. Parlando con una collaboratrice ucraina che lavora al ristorante ho imparato ad aggiungere le mele»

Piatti decorati degli gnocchi e della zuppa **Galleria Radisa**, piattino a righe gialle della zuppa **Le Stanze della Memoria**, tovaglie e tovaglioli collezione privata

*Vera, amica di famiglia, tiene in braccio Antonia, nata da pochi giorni.*

## Patate in tecia

**Impegno** Facile
**Tempo** 50 minuti

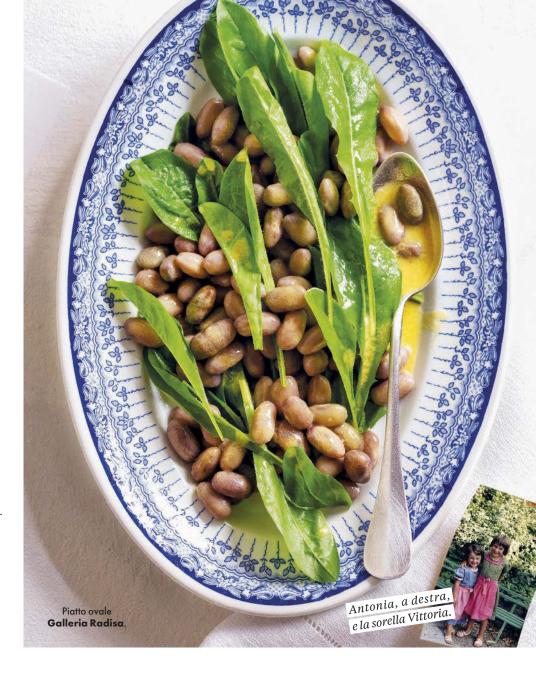
INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

**800 g patate**
**130 g cipolla**
**100 g lardo tagliato a striscioline**
**1 spicchio di aglio schiacciato**
**olio extravergine di oliva**
**sale – aceto**

**Pelate** le patate, tagliatele a pezzetti e lessatele in acqua bollente salata e leggermente acidulata con un goccio di aceto per circa 15-20 minuti, finché non saranno cotte, ma ancora ben sode.
**Mondate** la cipolla e tagliatela a fettine, sbucciate l'aglio e tagliatelo a metà. Stufateli insieme in una piccola casseruola con un filo di olio e di acqua, finché non saranno morbidi, per circa 15 minuti. Eliminate l'aglio, se volete.
**Rosolate** le striscioline di lardo in una padella antiaderente, evitando che il suo grasso si scurisca troppo. Togliete lardo e grasso dalla padella, mettete entrambi da parte e pulite il fondo della pentola con carta da cucina.
**Rosolatevi** dolcemente le patate con un po' del grasso del lardo e un pizzico di sale. Unite la cipolla stufata e il lardo croccante. Fate abbrustolire la torta di patate in padella su entrambi i lati, voltandola con l'aiuto di un piatto.

«A Trieste e nel Goriziano sono un classico della domenica, in abbinamento al radicchietto e ai tipici *cevapcici* alla griglia»

Piatto ovale **Galleria Radisa**.

*Antonia, a destra, e la sorella Vittoria.*

## Radicchietto di Trieste e fagioli con condimento di lardo

**Impegno** Facile
**Tempo** 50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

**PER IL CONDIMENTO**
**100 g olio extravergine di oliva**
**100 g aceto di vino rosso**
**50 g lardo a listerelle – senape**
**PER I FAGIOLI**
**400 g fagioli freschi sgranati**
**200 g radicchietto da taglio**
**1 gambo di sedano**
**1 carota**
**1 cipolla**
**alloro – aglio**
**rosmarino – pepe in grani**
**olio extravergine di oliva**
**sale**

**PER IL CONDIMENTO**
**Rosolate** il lardo in una padella antiaderente, scolate il grasso e tenetelo da parte. Sfumate il lardo con l'aceto. Togliete dal fuoco ed emulsionate l'aceto e il lardo con il suo grasso di cottura e l'olio extravergine fino a ottenere una salsa stabile. Per aiutare l'emulsione unite 1 cucchiaino di senape.
**PER I FAGIOLI**
**Preparate** un brodo vegetale facendo bollire in 2 litri di acqua per 15 minuti il sedano, la carota, la cipolla tostata in forno con la buccia, 2 spicchi di aglio con la buccia, 1-2 foglie di alloro, rosmarino e pepe in grani.
**Lessate** i fagioli nel brodo per circa 30 minuti. Aggiustate di sale e lasciate raffreddare i fagioli nel loro brodo per 10 minuti, poi scolateli (il brodo si può utilizzare come base per una zuppa).
**Condite** il radicchietto e i fagioli con il condimento di lardo, un filo di olio crudo e sale a piacere.

# carne, pesce e uova

*I nonni materni di Antonia, Giuseppina Fontanot, di Muggia, e Antonio Bartoli, di Molfetta. Sotto, la famiglia Klugmann.*

## Polpette al sugo e fritte

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora

INGREDIENTI PER 20 POLPETTE

**500 g polpa mista di maiale macinata**
**500 g salsa di pomodoro**
**200 g pane vecchio senza crosta**
**50 g prezzemolo tritato**
**50 g prosciutto crudo**
**2 uova intere**
**1 spicchio di aglio tritato**
**½ cipolla grande tritata**
**Parmigiano Reggiano Dop**
**farina 00 – latte**
**olio extravergine di oliva**
**olio di arachide**
**sale – pepe**

**Ammorbidite** il pane in 150 g di acqua e 150 g di latte.
**Impastatelo** con la polpa di maiale, le uova, l'aglio, la cipolla, il prezzemolo e 2 cucchiai di parmigiano, pepe. Lavorate il composto finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati.
**Formate** le polpette con metà del composto, infarinatele leggermente, appoggiatele su una placca coperta con carta da forno, ungetele con un filo di olio extravergine e infornatele a 210 °C per 7-8 minuti. Sfornatele e terminate la cottura nella salsa di pomodoro bollente, per altri 10 minuti.
**Unite** all'impasto restante il prosciutto tritato e altri 2 cucchiai di parmigiano. Formate polpettine leggermente schiacciate e friggetele in olio di arachidi per 7-8 minuti. Scolatele su carta da cucina e salatele.

Piatto della lingua **Maisons du Monde**, piatto decorato delle polpette **Galleria Radisa**, piatto a righe blu **Le Stanza della Memoria**, tovaglie e tovaglioli collezione privata.

## Lingua salmistrata affettata sottile e verdure agrodolci

**Impegno** Medio
**Tempo** 4 ore
**Senza glutine**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

**1 lingua salmistrata**
**250 g carote**
**250 g sedano rapa**
**200 g aceto di mele**
**160 g vino bianco**
**100 g aceto di vino rosso**
**30 g zucchero**
**3 scalogni – 3 ravanelli**
**2 gambi di sedano verde**
**pepe in grani – rafano**
**bacche di ginepro – aglio**
**miele – erbe aromatiche**
**rosmarino – alloro – miele**
**rafano fresco – sale – pepe**
**olio extravergine di oliva**

**Pulite** gli scalogni e tagliateli a metà. Mondate le carote e il sedano rapa e tagliateli a bastoncini, pulite il sedano verde e riducetelo a rocchetti, lavate i ravanelli che terrete interi.
**Portate** a ebollizione il vino con i due tipi di aceto, ½ bicchiere di acqua, lo zucchero, 20 g di sale, 2 foglie di alloro, 1 cucchiaio di pepe in grani, 4-5 bacche di ginepro, 1 spicchio di aglio e 1 rametto di rosmarino. Cuocetevi le verdure separatamente, per tipologia, ognuna per qualche minuto.
**Scolatele** via via, fatele raffreddare poi riunitele e conditele con sale, pepe, qualche goccia di miele ed erbe fresche.
**Lessate** la lingua salmistrata in acqua bollente abbondante per circa 3 ore. Se fosse troppo salata, cambiate l'acqua a metà cottura (come con un cotechino).
**Scolate** la lingua, spellatela e lasciatela raffreddare. Affettatela sottilmente e servitela insieme con le verdure agrodolci, condita con un filo di olio e una grattugiata di rafano.

*La prozia materna Ildegarda Fontanot.*

Vassoio delle sarde **Galleria Radisa**.

## Sarde in savor

**Impegno** Facile
**Tempo** 50 minuti più 24 ore di riposo

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**600 g 30 sarde**
**400 g cipolle rosse**
**60 g misto di frutta disidratata (ribes, albicocche e uvetta)**
**misto di mandorle, noci e pinoli (5 cucchiai) oppure soltanto pinoli**
**aceto di vino rosso**
**olio di arachide**
**farina 00 – sale**

**Pulite** le sarde privandole della lisca, della testa e delle squame. Infilzate ognuna in uno stecchino. Infarinatele e friggetele in abbondante olio di arachide ben caldo.
**Mettete** a bagno in acqua la frutta disidratata per circa 1 ora.
**Mondate** le cipolle, affettatele e cuocetele in abbondante aceto di vino rosso per circa 10 minuti, quindi conditele con il sale e versatele ancora calde sulle sarde appena fritte. Aggiungete la frutta disidratata e strizzata, il misto di noci, mandorle e pinoli e coprite con una pellicola.
**Lasciate** riposare in frigo le sarde immerse nella marinata per almeno un giorno. Servitele completando a piacere con menta e prezzemolo.

## Uovo sodo e cicorie di campo saltate e affumicate

**Impegno** Facile
**Tempo** 20 minuti
**Vegetariana senza glutine**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**600 g cicorie miste**
**4 uova – aglio**
**olio extra vergine di oliva**
**sale**

**Pulite** le cicorie e sbollentatele per pochi secondi in acqua salata. Ripassatele in padella con un filo di olio e 1 spicchio di aglio. Affumicatele a freddo con l'affumicatore per 5 minuti circa oppure cuocetele sulla brace.
**Cuocete** le uova per 7 minuti in acqua in ebollizione. Raffreddatele in acqua e ghiaccio, quindi sgusciatele.
**Servitele** con il cuore ancora tiepido insieme alle cicorie.

Antonia, a sinistra, e la sorella Vittoria.

Tovaglie e tovaglioli della torta collezione privata; coppe in vetro rosa delle mele **Galleria Radisa**, piattini ottagonali **Le Stanza della Memoria**.

## La torta di mele della nonna Klugmann

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 40 minuti
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 10 PERSONE**

- **1,5 kg mele**
- **400 g farina 00**
- **300 g zucchero**
- **150 g burro**
- **150 g latte**
- **150 g rum**
- **4 uova**
- **1 bustina di lievito per dolci**
- **vaniglia – limone**
- **cannella in polvere**

**Montate** le uova con lo zucchero, fino a quando non saranno spumose.
**Setacciate** la farina con il lievito.
**Aggiungete** gradualmente alle uova il burro morbido, alternando con la farina e i liquidi (latte e rum), facendo attenzione a non smontare il composto.
**Sbucciate** le mele e tagliatele a fettine e incorporatene un terzo all'impasto.
**Versatelo** quindi in uno stampo imburrato (ø 28 cm).
**Condite** le fettine di mele rimaste con cannella in polvere, i semi di ½ baccello di vaniglia e la scorza grattugiata di 1 limone, quindi disponetele sulla superficie del dolce, coprendola tutta.
**Infornate** a 180 °C per 50-60 minuti, verificando la cottura con uno stecchino inserito al centro, che dovrà risultare asciutto.

## Mele cotte e brodo di mela

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora e 30 minuti
**Vegetariana senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE**

- **4 mele – zucchero**
- **anice stellato**
- **cannella in stecca**
- **chiodi di garofano – limone**

**PER IL BRODO DI MELA**
**Sbucciate** le mele e privatele dei torsoli. Raccogliete torsoli e bucce in una casseruola con ½ litro di acqua, 1 cucchiaio di zucchero e 1 cucchiaino di succo di limone.
**Fate** bollire dolcemente per 20 minuti, spegnete e filtrate.
**Fate** ridurre il brodo di mele almeno della metà e lasciatelo raffreddare.
**PER LE MELE COTTE**
**Tagliate** le mele pulite in quarti e disponeteli in una padella abbastanza grande da contenerli senza che si sovrappongano. Aggiungete 1 cucchiaio di zucchero, 1 cucchiaino di succo di limone, 2 stelle di anice, 4 chiodi di garofano, un pezzetto di stecca di cannella e 4 cucchiai di acqua. Coprite con un coperchio e fate cuocere per 8-10 minuti girandole a metà cottura.
**Servitele** con il brodo.

«Sto usando le mele Braeburn, resistenti in cottura, e le Seuka delle Valli del Natisone. Consiglio anche le Annurca e, d'estate, le Agostane»

## Rulada

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 20 minuti
**Vegetariana**

### INGREDIENTI PER 8 PERSONE

**PER LA BASE**
**150 g zucchero semolato**
**100 g farina 00**
**50 g amido di mais**
**13 g lievito in polvere**
**3 uova – grappa**
**PER LA FARCITURA**
**400 g panna fresca**
**200 g latte – zucchero**
**150 g cioccolato fondente**

**PER LA BASE**
**Mescolate** farina, amido e lievito e setacciateli.
**Montate** i tuorli con 100 g di zucchero per circa 5 minuti in una planetaria a velocità massima oppure con le fruste elettriche. Montate gli albumi con 50 g di zucchero, quasi a neve.
**Amalgamate** le farine setacciate ai tuorli montati con 6 cucchiai di acqua calda, nella planetaria o con la frusta in azione. Infine, incorporate gli albumi, con una spatola, delicatamente.
**Stendete** il composto su una placca foderata con carta da forno e infornate a 180 °C (non ventilato) per 20 minuti.
**Sfornate** questa base, spruzzatela con un po' di grappa e spolverizzatela con zucchero. Rovesciatela subito, ancora calda, su un canovaccio cosparso di zucchero semolato e arrotolatela a mo' di tronchetto. Fatela raffreddare in frigo.
**Srotolatela** infine, farcitela con la panna montata con un pizzico di zucchero. Arrotolatela di nuovo, delicatamente, quindi ponetela a raffreddare in frigorifero. Servite il rotolo a fette con la salsa calda, preparata fondendo il cioccolato con il latte.

«Da piccola, impazzivo per questo contrasto di consistenze e temperature, la panna fredda dentro, la cioccolata fusa sopra»

Piattini ottagonali **Le stanze della Memoria**, piattini decorati **Galleria Radisa**.

*I nonni materni di Antonia, Giuseppina e Antonio.*

# carta degli abbinamenti

14 vini e 2 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario

a cura di **VALENTINA VERCELLI**

**Polenta** pag. 63

Scegliete un rosso di media struttura, aggraziato, fresco e con i giusti tannini per il formaggio. Un'ottima scelta è il **Chianti Classico 2017** di **Badia a Coltibuono**, con eleganti aromi di frutta e di spezie. *13,50 euro. coltibuono.com*

**Ravioli di noci** pag. 67

Matrimonio per concordanza con un bianco che profuma delle stesse erbe usate nel ripieno, come il **Sylvaner**. L'**Aristos 2019** della **Cantina Valle Isarco** è minerale e piacevole. *19 euro. eisacktalerkellerei.it*

**Crauti con le mele** pag. 71

Il gusto intensamente fruttato e dissetante di una birra di frumento è l'ideale per i crauti fermentati. La **Wit** non filtrata di **Theresianer** è torbida, fresca e si beve molto volentieri. *2 euro. theresianer.it*

**Lingua** pag. 75
**Sarde** pag. 76

Per gli abbinamenti con le ricette dolci-acide ci vuole un bianco aromatico, come il **Gewürztraminer Spätlese Epokale 2013** di **Cantina Tramin**, con profumi di spezie, fiori e frutta tropicale. *95 euro. cantinatramin.it*

**Lumache** pag. 64

Ci vuole un rosso morbido e strutturato: a noi sono piaciute con il **Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2017** di **Vigneti Villabella**, intrigante per i profumi di ciliegie, prugne, cannella e pepe. *14 euro. vignetivillabella.com*

**Zuppa di topinambur** pag. 68

Il carattere sapido e aromatico di una **Malvasia Istriana** sembra fatto apposta per accompagnare la zuppa. La **2018** di **Lupinc** è equilibrata, agrumata, con profumi di erbe aromatiche. *15,50 euro. lupinc.it*

**Patate in tecia** pag. 73

Un **Pinot Nero** del 2019, leggero e beverino, va bene con le patate e ha la giusta struttura per il condimento di lardo. Noi abbiamo trovato quello giusto in Valle d'Aosta, da **Les Crêtes**. *15,50 euro. lescretes.it*

**Uovo sodo e cicorie** pag. 76

Provatelo con un vino schietto e delicato, come il pugliese **Bianco di Alessano** della Valle d'Itria. A noi piace il **Cupa 2019** di **I Pastini**, leggero, fragrante e fruttato. *8,50 euro. ipastini.it*

**Baccalà mantecato** pag. 65

La consistenza cremosa del baccalà si presta all'abbinamento con una bollicina veneta, come il **Lessini Durello Metodo Classico Extra Brut** 60 mesi di **Giannitessari**, sapido e persistente. *25 euro. giannitessari.wine*

**Gnocchi di pane** pag. 68

In Friuli il prosciutto crudo vuole il bianco Friulano; con la sua sapidità e il gusto che ricorda le erbe officinali e le pere sta bene anche con questo primo sostanzioso. Stappate il **2018** di **Tenuta la Ponca**. *18,50 euro. laponca.it*

**Radicchietto e fagioli** pag. 73

Gli aromi fruttati e la fragranza di una **Barbera d'Asti** rinfrescano i legumi. La **Bosco Donne 2019** di **Gianni Doglia** è rotonda, armonica e ha un prezzo conveniente. *11,50 euro. giannidoglia.it*

**La torta di mele** pag. 79

Una «ricetta comfort» chiede un vino altrettanto accogliente: puntate su un vellutato **Albana di Romagna Passito**. L'**Innamorato 2012** di **Poderi Morini** profuma di confetture. *21 euro. poderimorini.com*

**Spätzle** pag. 67

Ottimo accordo con un bianco fresco, con profumi di agrumi ed erbe. **La Cuvée Maso Torresella 2017** di **Cavit** è un mix di sauvignon, chardonnay, gewürztraminer e riesling, con l'energia dei vini di montagna. *21 euro. cavit.it*

**Gnocchi di barbabietola** pag. 70

La morbidezza di un **Amarone della Valpolicella Classico** sta bene con la barbabietola e la selvaggina. Il **Proemio 2013** di **Santi** è moderno e profumato. *43 euro. gruppoitalianovini.it*

**Polpette** pag. 75

Serve un rosso di struttura per la carne di maiale, ma anche con una morbidezza adeguata al sugo. Tutte caratteristiche che ha il **Cacc'e e Mmitte** di **Lucera Agramante 2015** di **Paolo Petrilli**, equilibrato e territoriale. *18 euro. paolopetrilli.it*

**Rulada** pag. 80

Un abbinamento insolito, ma da provare, è quello con una birra scura e cremosa, come la **Sud Nera** del birrificio friulano **Gjulia**, che ha accattivanti profumi di caffè e liquirizia. *3,90 euro. birragjulia.com*

# TUTTA LA FORZA DEL VERDE

Una porzione di circa 30 grammi (più o meno 50 pistacchi) contiene solo 160 calorie, ma ben 6 grammi di proteine, utili alla crescita e al mantenimento del tono muscolare.

Forse non tutti sanno che... gli irresistibili pistacchi americani, oltre a essere ricchi di vitamine, fibre, minerali e grassi «buoni» sono anche una fonte di proteine. È stato pubblicato proprio quest'anno un nuovo studio scientifico grazie a cui la Food and Drug Administration degli Stati Uniti ha qualificato i pistacchi americani tostati una **proteina completa** in quanto contengono tutti e nove gli **aminoacidi essenziali** in quantità adeguate («essenziali» perché sono necessari all'organismo ma non possono essere prodotti dal corpo umano e devono quindi essere assunti attraverso gli alimenti). Oltre a quinoa, ceci e soia, la lista delle fonti alternative di proteine vegetali si allunga così di un ingrediente. Ma i pistacchi hanno un'altra qualità: piacciono a grandi e piccini (bambini dai 5 anni in su) e si possono mangiare **in ogni occasione**, anche senza cottura. La praticità e la loro «densità» nutritiva li rendono perfetti nella dieta degli sportivi, vegetariani o meno, per la merenda a scuola o in ufficio e come ingrediente per arricchire tanti piatti salati e dolci. Come questa granella, facilissima, da tenere sempre pronta all'uso.

**WWW.AMERICANPISTACHIOS.IT**

## GRANELLA DI SEMI MISTI

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**

**100 g granella di pistacchi americani**
**100 g fave di cacao**
**100 g bacche di Goji**
**50 g semi di lino**
**50 g semi di chia**

**Frullate** tutti gli ingredienti insieme in un robot da cucina, conservateli in un contenitore ermetico e consumateli entro sette giorni.
*Questa miscela di pistacchi, semi e bacche di Goji è un alimento delizioso e altamente nutriente che può essere consumato come spuntino o utilizzato per arricchire una ciotola di latte o yogurt con fiocchi di avena o cereali.*

La vista da Punta Tragara, sulla costa sudest di Capri. Nella pagina accanto, l'isola nel 1960.

# CAPRI

## SEI PROPRIO (LA PIÙ) BELLA

FOTO AG. GETTY IMAGES

L'isola tanto cara a Tiberio è anche stata la meta di vacanza della nonna di Antonia. Siamo andati a scoprirne i lati più «buoni», leggere gustosi

**di MADDALENA FOSSATI, foto GIACOMO BRETZEL**

«Ischia è Virgilio, Capri è Omero»
(CURZIO MALAPARTE)

Chissà se lo scrittore Norman Douglas nel suo lungo soggiorno caprese ha mai incrociato Giuseppina, la nonna materna di Antonia Klugmann. La signora soffriva di pleurite tubercolare ed era stata mandata a Napoli a studiare insieme alla sorella Ildegarda per godere del clima mite e salubre. Le due andavano a trascorrere la villeggiatura a Capri. Erano gli anni Trenta, anni in cui le strade erano ancora deserte e si stava costruendo la villa dall'architettura razionalista di Curzio Malaparte (disegnata da lui in persona), anni in cui personaggi come l'industriale Friedrich Alfred Krupp soggiornavano all'hotel Quisisana, per mesi, bevendo un aperitivo puntualmente ogni giorno al bar dell'albergo. Suggerito Spritz e toast di accompagnamento, due grandi classici. All'epoca la vocazione dell'isola era più che altro culturale. Ci vissero personaggi come Maksim Gor'kij, uno dei massimi teorici del socialismo. Tanto che persino Lenin andò a trovarlo. E definì l'isola il luogo che ti fa dimenticare tutto. Sono anni in cui la scrittrice Sibilla Aleramo, femminista ante litteram, trascorre dei periodi con Giovanni Cena, allora legato a lei. Erano tutti amici di Graham Greene, compagno di bisboccia di Douglas (lo scrittore inglese alla prima riga), per il quale scrisse la prefazione del volume di ricette *Venere in cucina*, sottotitolo *Il libro della cucina erotica*. Pubblicato prima nel 1952 e più tardi dall'editore caprese La Conchiglia (lo studio-libreria è a due passi dalla celebre piazzetta), è una raccolta sensazionale di ricette utili per risvegliare la sessualità, soprattutto maschile. Ci sono indicazioni per preparare le cervella di passero, quaglie con tartufi o una improbabile «Vulvae steriles», anche se poi la ricetta della minestra di fave raccoglie ben pochi esotismi. Questa narra: «Cuocere le fave in acqua salata assieme ad un osso di prosciutto, aggiungere un pizzico di fine trito di prezzemolo ed un pizzico di zafferano. Quando saranno ben cotte, passare in un setaccio mettendone da parte alcune intere da aggiungere poi alla zuppa. Porre il passato di nuovo sul fuoco...». Finisce con un pugno di riso e una grattata di parmigiano e la dicitura entusiasta «Molto consigliabile!». Ci sono anche le quaglie alla Lucullo che si cucinano con un ripieno di fegatini di pollo e il tarfufo. La copertina era stata disegnata da D.H. Lawrence, scrittore ma anche pittore che aveva conosciuto Norman Douglas nel Sud della Francia, anni prima, e si era tanto appassionato al progetto dal proporsi come illustratore.

## Un'isola piena di sapore

C'erano poi tante persone interessanti come lo svedese Axel Munthe, studioso, medico, amico intimo della regina di Svezia che viveva ad Anacapri in quella Villa San Michele, oggi destinazione di artisti scandinavi desiderosi di un buen retiro creativo. Oltre al museo, nella villa a ridosso sulla scogliera, c'è oggi una casa con un giardino ricco di varietà più o meno esotiche. Una piccola perla è anche il caffè poco frequentato (e a Capri è un grande valore) dove potete bere un cappuccio eccellente e →

Piazza Umberto I, più nota come «piazzetta», nel 1952. Il polpo con indivia, prezzemolo, peperone crusco, ravanelli e sedano proposto da Il Riccio di Anacapri.

FOTO DAILY MIRROR/MIRRORPIX/GETTY IMAGES

Da sinistra, alla festa di Sant'Antonio ad Anacapri, i bambini vestiti da monachelli per l'occasione e due abitanti del paese. Sotto, Villa San Michele, consolato svedese già casa di Axel Munthe, oggi museo. Nella pagina accanto, Capri nel 1955.

assaggiare un'ottima torta caprese anche nella versione al limone. Per tornare in piazzetta ad Anacapri, poi, passegerete davanti al Capri Palace Hotel & Spa, con l'entrata maestosa, a dir poco, scolpita da Arnaldo Pomodoro, un altorilievo di 36 metri in fiberglass con polvere di marmo bianco che corre lungo il camminamento all'ingresso dell'albergo (dove poi trovate anche la scultura dell'Elmo di Mimmo Paladino). L'hotel, fondato con il nome di Europa Palace, esisteva dagli anni Sessanta ma è dal 1975 che divenne una destinazione d'arte e di cibo. Oggi al ristorante L'Olivo, due stelle Michelin, possiamo assaggiare i tagliolini al limone con la burrata di Andrea Migliaccio oppure i suoi gamberi rossi con asparagi, due capisaldi del suo menù. Che ritroviamo poi anche nella versione Undiscovered, la nuova formula ambientata nella cave dell'hotel dove si bevono vini straordinari accompagnati solo dai grandi classici di Andrea. Sarebbe piaciuto sicuramente al nostro Douglas che era un fervente (e peccaminoso) assaggiatore.

Poco lontano da qui c'è la seggiovia che sale al Monte Solaro, a 589 metri sopra il livello del mare. Sono sedute singole, e si rimane con i piedi in libertà. Non preoccupatevi, lo ha fatto anche Jackie Kennedy già diventata Onassis quando andò a visitare l'isola, anche se è più famosa l'immagine di madame scalza in piazzetta. Scendendo invece verso il mare, a pochi metri dalla celebre Grotta Azzurra, c'è il ristorante Il Riccio, l'unico beach club al mondo con una stella Michelin. Sui tavoli color turchese si avvicendano giganteschi plateau di pesce e crostacei crudi. A seguire polpi in insalata, spaghetti ai ricci di mare come nella classica tradizione dell'isola. Anche se è la stanza delle tentazioni il luogo dove vorresti essere dimenticato e lasciato lì per sempre. Capresi, sfogliatelle, crème caramel, pasticcini, buttate via la chiave please, si può entrare e restare a piacimento (o quasi).

## Il blu dipinto di blu

Anche se sull'isola si dice che con il soufflé di Domenico Guarracino del bagno Torre Saracena pochi possono competere. Lo stabilimento balneare è stato fondato nel 1906 ed è oggi una spiaggia attrezzata nel più semplice dello stile caprese chic. Vista sui Faraglioni, piacevole sensazione vintage, cucina deliziosa come la zuppa di pesce con scorfano e pomodorini, le polpette di melanzane e i ravioli tipici ripieni di caciotta e parmigiano. Tanta eleganza che ritrovi poi alla sera da Aurora, da Mia D'Alessio, terza generazione di ristoratori dove Dom Pérignon ha presentato la sua nuova edizione vintage 2010. A pochi passi dalla piazzetta, da questo locale sono passati tutti (anche Steven Spielberg) ad assaggiare la «pizza all'acqua». Buonissima la versione con burrata, gamberi crudi e scorza di limone. Questa è Capri, sempre la stessa, sempre diversa. Sempre meravigliosa. ■

## «In nessun luogo al mondo ci sono tante occasioni di deliziosa quiete come in questa piccola isola» (CHARLES DICKENS)

FOTO SLIM AARONS/GETTY IMAGES

### INDIRIZZI

**Grand Hotel Quisisana**, *quisisana.com* **Villa San Michele, Anacapri**, *villasanmichele.eu* **Capri Palace Hotel & Spa e ristoranti, Il Riccio e L' Olivo**, *capripalace.com* **Torre Saracena spiaggia, ristorante e bar**, *torresaracenacapri.com* **Ristorante Aurora**, *auroracapri.com* **Edizioni La Conchiglia**, *edizionilaconchiglia.it*

# UN TAVOLO *fuori mano*

Antonia Klugmann è una cuoca sofisticata e un'autentica condottiera. Il suo ristorante L'Argine a Vencò, nell'ultimo lembo del Friuli-Venezia Giulia, è ormai una meta. Ecco perché

di LUIGI CREMONA
foto MONICA VINELLA

**SPAGHETTO** – *Fragola, pomodoro e semi di aglio*

Antonia Klugmann è una delle poche donne d'Italia a emergere dai fornelli del nuovo millennio. I grandi nomi appartengono infatti quasi tutti a quello passato: Nadia Santini, Annie Féolde, Luisa Valazza, Valeria Piccini. Esiste sicuramente un gap di genere che speriamo sarà colmato in futuro. Non pensiamo invece che esista veramente una cucina al femminile, e crediamo che anche Antonia sia d'accordo. Lei poi non ama essere etichettata. Per esempio usa molto i fiori, le foglie, le erbe, le verdure ma non è vegetariana né vegana; ama il **crudo** e le marinature, eppure non appartiene alla cucina *raw*. Di sicuro ama la natura, l'ambiente e il territorio che la circonda, ma lo filtra sempre attraverso i suoi occhi e la sua mente. La natura non le interessa in quanto tale, ma nell'interazione che ha con essa. Per questo crediamo che la sua cucina, pur non essendo pensata per essere forzatamente originale, lo è come in pochi altri casi. E non è per questioni di isolamento geografico, che poi nel mondo iper connesso di oggi non esiste praticamente più. In un certo senso è affine per mentalità a un altro grande chef, Fulvio Pierangelini. Il suo mondo è suo, punto e basta; la sua orbita quella di un pianeta solitario. Però Antonia è aperta, anche se si è sicuramente isolata scegliendo L'Argine a Vencò, una località sperduta del Friuli Venezia Giulia, quasi nascosta in provincia di Gorizia: non è in cima a una collina, non è dentro una cantina famosa; è in una frazione sconosciuta, con l'ultimo tratto in **terra battuta**, dove si va solo perché c'è lei. Ma pur nella scelta estrema, Antonia non teme il confinamento e interagisce con il mondo, consapevole che gli stimoli arrivano anche dalle esperienze. Poi torna ai fornelli ed è sempre se stessa.

Anche il suo stile di cucina è atipico. Non tende a valorizzare una categoria (pesce, carne, selvaggina, fiori, spezie, eccetera), né un ingrediente in quanto tale. Anzi, «lo rivolta come un calzino» per interpretarlo secondo l'estro del momento. Spesso, l'elemento di partenza è irriconoscibile a fine lavorazione, è quasi un'altra cosa. Per esempio, la salsa al peperone rosso evoca la carne, e la salsa erbacea al tè verde di zucchine ha il sentore del pesce.

Nel lungo menù fatto di materie prime apparentemente usuali e comuni, l'ingrediente più costoso è forse l'orata. Dà anche il titolo al piatto, ma è quasi una finzione: sul piatto, il pesce →

**ENTRÉE** – *Sorbetto di cetriolo, insalata dell'orto e peperone*

**SEMI** – *Polentina di amaranto e purea di semi di girasole*

**ORATA** – *Emulsione al dragoncello, purea di fagioli all'alloro*

**MELANZANA** – *Ricotta affumicata, riduzione di mirtillo e basilico*

nemmeno si vede, è nascosto sotto un **mantello verde** di erbe e aromi. Non viene in alcun modo esaltato nel suo essere, non lascia sensazioni sapide o iodate, ma grazie alla marinatura magistrale, assume consistenza e un sapore particolare. Il risultato è un'orata come non l'avete mai mangiata. Se valorizzazione dell'ingrediente significa preservare il suo sapore originale, siamo lontani un miglio. Antonia fa di più: valorizza un insieme di ingredienti asservendoli alla sua idea, ed è per questo, crediamo, che la sua cucina sia identitaria come in pochi altri casi.

Veniamo al menù. Non è un crescendo, bensì un lungo percorso con picchi vertiginosi, e un po' come con le montagne russe, alla fine, ci si ritrova disorientati e frastornati, ma contenti e saziati da tutti i messaggi ricevuti. Cominciamo con il Sorbetto di cetriolo con fiori di sambuco, purea di peperone e miele. È un inizio fresco e leggero, ma già complesso. La purea di peperone dà forza e intensità; il cetriolo e il sambuco conferiscono acidità e aromaticità; i sentori di paprika e aceto di vino allungano il retrogusto.

Quindi si passa ai Semi, una polentina di amaranto e purea di semi di girasole. È un piatto vegano e **ancestrale**, che ricorda il *puls* dell'antica Roma; dopo un inizio estivo, diventa invernale, quando i semi affondano la propria croccantezza nella morbidezza della polentina. Poi arriva l'Orata, di cui abbiamo parlato. Aggiungiamo che è abbinata a una purea di fagioli, un cucchiaino di forte intensità grazie alla polvere di alloro che sposta decisamente il gusto verso una **chiusura balsamica**. Che sia di mare o d'acqua dolce, il pesce è sempre marinato con mano sicura, l'anguilla, per esempio, nel succo e aceto di mela, con riduzione di mela e spinaci. È un piatto giocato su due ingredienti – anguilla e mela, appunto – rifinito con salsa di →

**L'AMARO E L'ACIDO CONFLUISCONO IN UNO SPLENDIDO SENTORE DI FUMO CHE PERSISTE NEL PALATO. ANTONIA RIESCE ANCHE A DARE ALLA MELANZANA UNA SERIE DI CONSISTENZE DIVERSE**

**ZUCCHINA ALLA BRACE** – *Burro alla camomilla e zafferano, tè verde e acetosa*

**FREGOLA** – *Pomodoro verde, borragine e prezzemolo*

**RAVIOLO DI PATATE E CARCIOFI** – *Salsa di uova di lompo e timo al limone*

**ANIMELLA** – *Ciliegia al vermouth, piantaggine, nasturzio e noce moscata*

mele, salsa dei ritagli di anguilla e mela fermentata. Un fine esercizio tecnico, una fusione riuscita.

Arriviamo all'acuto della Melanzana con ricotta affumicata, riduzione di mirtillo e basilico. Banalmente potremmo definire il piatto una variazione della melanzana. In realtà sono di vari tipi, cotti in modo diverso, accompagnati da una purea di aglio fermentato e mirtilli. È uno dei piatti che abbiamo preferito, per la serie di consistenze diverse e perché l'amaro e l'acido confluiscono in uno splendido sentore di fumo che persiste nel palato.

Antonia ama la fregola sarda, la abbina al pomodoro, alla camomilla, al tè verde e all'acetosella. Dopo la melanzana, qualsiasi portata rischia di passare inosservata. Di certo non la fregola fatta a mano, dalla **callosità volutamente irregolare**, spiazzante nel suo contrasto acido balsamico, innervosito dalle gocce di colatura di alici e dal lemongrass che aggiunge freschezza alla ricetta.

Nel piatto arriva poi la zucchina. Anche stavolta non è un solo tipo e non tutte sono dell'orto, proprio per avere a disposizione una maggiore varietà di materia prima. Il titolo è Zucchine alla brace, burro alla camomilla e zafferano. La **brace** quasi non si avverte nella zucchina cotta intera; ha preso solo un po' di fumo prima di essere unita al burro che non è dolce ma rilascia note erbacee amare. Il risultato è un piatto interessante ma, secondo noi, non come la melanzana. Passiamo a un'altra impennata del gusto: il Raviolo di patate e carciofi con salsa di uova di lompo e timo al limone. Chi ama l'amaro sarà accontentato. Il brodo di cardi è di straordinaria intensità, alleviata solo dalle foglie di **menta**. Mentre la salsa di uova di lompo frullate al timo selvatico aggiunge sapidità, il raviolo è tostato per avere maggior consistenza. Facendo il verso a un vecchio Carosello, è puro amaro a base di carciofo, un piatto che non si dimentica.

Dopo la potenza dei ravioli, torna la calma: Animella con ciliegia al vermouth, piantaggine, nasturzio e noce moscata. L'animella con le →

**CERVO MARINATO ALLA LAVANDA** – *Semi di papavero bruscandoli e farinello*

**MELONE ED ERBE AMARE** – *Semifreddo e gelatina di melone*

sue note dolci, appena contrastate dalle ciliegie marinate con erbe amare, lascia una sensazione complessiva acida, leggera, balsamica e piacevole: una pausa indovinata prima di riprendere il percorso. L'ultimo piatto prima dei dessert è lo Spaghetto con fragola e aglio. Domina il rosso, con un contrasto diventato ormai un classico: diversamente dal solito, qui il pomodoro diventa l'elemento dolce, mentre l'acidità è tutta delle fragole.

Entriamo nella parte finale del pranzo, con due dessert molto diversi tra loro. La Catalana di semolino, un dolce cremoso, quasi infantile, con la classica unione di panna e fragole resa adulta dal gelato di kefir e dalle note acide e speziate delle erbe amare aggiunte. Infine il Gianduia, una ganache alla grappa, con crema di latte al tè Earl Grey e una spugna di cioccolato. Il tutto è ricoperto da una freschissima spuma di caffè, quasi una nuvola lieve.

Un'ultima annotazione riguarda il pane. È l'unica cosa gestita integralmente da Antonia, e il lievito è da lei personalmente curato e seguito. Nessun altro ci può mettere le mani. Questo la dice lunga sul rispetto che ha verso l'ingrediente di base, la **madre di tutte le madri**.

**CON ANTONIA NON ABBIAMO MAI AVUTO DUBBI: NON SOLO HA INTELLIGENZA CREATIVA, MA DETERMINAZIONE, VOLONTÀ E AMA LA COMPETIZIONE. TUTTE QUALITÀ CHE NE FANNO UNA LEADER DI SUCCESSO**

Non possiamo concludere senza citare un altro aspetto di Antonia, non in quanto cuoca ai fornelli, ma come responsabile a tutto tondo del ristorante. Accanto alla raffinata sensibilità, c'è una parte di lei razionale e funzionale. L'ultima volta che siamo andati a trovarla erano solo in quattro: lei con un aiuto in cucina, e Romano De Feo (all'epoca suo compagno di vita e da sempre nella sala di Antonia) con un aiuto cameriere. Ora la ritroviamo con una brigata di una dozzina di persone, e una sala sempre piena. Il menù lungo è il più richiesto, e decine di piatti escono a ritmo sostenuto: una cena dura meno di due ore nonostante la complessità dei piatti e del servizio che richiedono. Sono indispensabili un coordinamento e una regia come si trovano solo nei ristoranti più collaudati.

In sintesi siamo di fronte a una figura complessa, un animo sensibile e delicato, ma anche una condottiera decisa e **razionale**. Credeteci, Antonia non teme confronti. Nella nostra lunga esperienza, abbiamo scoperto tanti giovani chef che sono poi diventati famosi. Tutto sommato è facile scoprire e capire chi ha talento, più difficile predirne il successo. Con Antonia non abbiamo mai avuto dubbi. Non solo ha intelligenza creativa, ma anche determinazione, volontà e ama la competizione. Tutte qualità che ne fanno una leader che al successo era predestinata. ■

**PER FINIRE** – *Piccola pasticceria*

**PENSIERO 2016**
**PETRUSSA**
«Concludiamo l'esplorazione del nostro territorio con una nota dolce: un passito di verduzzo friulano che proponiamo con Melone ed erbe amare. Il metodo artigianale di appassimento dona a questo vino, equilibrato ed elegante, sfumature molto interessanti».

**COLLIO 2017**
**EDI KEBER**
«Edi Keber racconta il Collio attraverso le sue uve autoctone: il friulano, la malvasia e la ribolla gialla. Fresco, morbido e sapido, lo abbiamo scelto in abbinamento all'Orata per la sua mineralità».

# *lo spirito* DELLA TERRA

## Quello del Nordest aleggia in sei splendidi vini e dialoga con i piatti. Con la regia del direttore di sala

Lo stato dell'arte dell'enologia friulana? Lo traccia Romano De Feo, conoscitore colto e appassionato della viticoltura della regione. «Le zone più affermate sono il Collio e il territorio di Oslavia, dove è nata un'enclave di produttori dediti ai vini macerati. Meriterebbero più attenzione anche le aree di Savorgnano del Torre, nei Colli Orientali, con i loro eccellenti Ramandolo, Refosco e Friulano, e di San Floriano, sull'Alto Collio, dove ci sono giovani molto promettenti. Nella nostra carta dei vini abbiamo cercato di fare convivere la stima che abbiamo dei produttori friulani, la capacità dei vini di creare abbinamenti equilibrati con il cibo e la voglia di farli conoscere ai nostri ospiti. Negli abbinamenti con il menù degustazione, poi, devono creare un crescendo, di struttura, di complessità, ma soprattutto di emozione».

**RIBOLLA GIALLA 2011**
**GRAVNER**
«L'unione fra la natura, il tempo e l'uomo. L'uva di ribolla gialla, coltivata da sempre in questo territorio, fermenta con un paziente processo di macerazione in anfore georgiane sotterrate nella cantina di Oslavia di Josko Gravner. Un vino unico e versatile, dai profumi sfaccettati che abbiamo abbinato alle note sapide e amare del Raviolo di patate e carciofi».

**a cura di VALENTINA VERCELLI**
**foto MONICA VINELLA**

**SACRISASSI 2015**
**LE DUE TERRE**
«Un rosso che, in una terra di bianchi, stupisce e sorprende. Due vitigni autoctoni dei Colli Orientali del Friuli: lo schioppettino e il refosco dal peduncolo rosso. Vino di struttura, fruttato e speziato, che serviamo insieme al Cervo marinato alla lavanda».

**UNTITLED 2018**
**VILLA JOB**
«L'interpretazione di un piccolo produttore dai metodi artigianali dell'uva simbolo della viticoltura del Friuli-Venezia Giulia: il friulano. Un tocco di macerazione che richiama le note fresche e agrumate della Fregola».

**SPUMANTE BRUT NATURE RBL 2018**
**I CLIVI**
«Una bollicina di ribolla gialla coltivata sulla collina di fronte al nostro ristorante. Scegliamo di accogliere i nostri ospiti con un aperitivo fresco prodotto con un metodo diverso».

**ROMANO DE FEO**
Forse non è un caso che sia nato (a Cividale del Friuli) nel 1964, lo stesso anno in cui è stato istituito il Consorzio Collio. La sua conoscenza del territorio è assoluta e si ritrova nella carta dei vini del ristorante L'Argine a Vencò: su 400 etichette, oltre il 70 per cento sono friulane. Sommelier professionista, lavora con Antonia Klugmann dal 2006, oggi affiancato in sala da Veronica Kriznic e Roberto Stella.

# *Vita* AI FUOCHI

Sono sorridenti, entusiasti, solidali dentro e fuori del ristorante. L'équipe di L'Argine a Vencò ha una forza travolgente. Anche su TikTok

di ANGELA ODONE
foto MONICA VINELLA

In piedi, tutta in bianco, Antonia Klugmann.

## *Chi c'è in cucina*

**DA DESTRA A SINISTRA**

**GABRIELE GRANÀ**
SOUS-CHEF

Palermitano, 27 anni, a L'Argine a Vencò dal 2018. Il piatto del menù che lo incuriosisce di più è il Cervo marinato alla lavanda, il favorito da mangiare è lo Spaghetto fragola, pomodoro e semi di aglio. Tra le erbe, che tutti i giorni si raccolgono, sceglie l'erba lepre (*Nepeta mussinii*).

**SIMONE DE LUCCA**
AI DOLCI

Di Concordia Sagittaria (VE), 27 anni. Arrivato da poco, si dedica ai dolci con passione. L'abrotano (*Artemisia abrotanum*) è la sua erba preferita, quella che usa per completare Melone ed erbe amare. Se dovesse ordinare, sceglierebbe di mangiare anche lui lo Spaghetto fragola, pomodoro e semi di aglio.

**SALVATORE SOMMA**
AI PRIMI PIATTI (E AI VIDEO)

Di Pimonte (NA), 22 anni. È qui tramite Gabriele Granà, con cui aveva lavorato da Gennaro Esposito. Lo spaghetto con le fragole è il suo favorito sia da preparare sia da mangiare. Tra le erbe non resiste alla piantaggine. È lui il «tiktoker» del gruppo, mente e regista dei video che realizzano tutti insieme e che spopolano sul Web. *tiktok.com/@antoniaklugmann*

**MANUEL DAL BEN**
COMMIS

Di Gradisca d'Isonzo (GO), 20 anni. Si occupa dei secondi e degli antipasti con Gabriele. Il suo piatto preferito è l'Anguilla marinata e cotta nel succo di mela. Erba del cuore? Geranio odoroso.

**GIULIA ARBASI**
STAGISTA

Piacentina, 26 anni. Studentessa dell'Alma. Piatto preferito del menù: Fregola, pomodoro verde, borragine e prezzemolo, e tra le erbe la ruta comune (*Ruta graveolens*), che le ricorda il sapore della mandorla amara.

# ESSERE *apprendista*

**Curiosità, sensibilità, determinazione. Sono le doti indispensabili per iniziare la carriera in cucina e per andare avanti. Come si legge in queste tre storie**

Il primo giorno in cucina mi sono messa dei pantaloni bianchi. Quelli da panettiera. Ero andata con mia madre a comprare le divise in un negozio di Trieste che vendeva un po' di tutto. Tessuti, tovaglie, divise da governante... quelle con le maniche corte in tessuto fresco azzurro, rosa a fiori. Di quelle su cui si applica con la forcina il grembiule di pizzo, intero o a metà. Le giacche che avevo scelto erano con i bottoni in tessuto bianco, le maniche larghe. Le avevo scelte come si sceglie il primo tailleur per l'ufficio dopo la laurea. Neanche ci pensavo che quello potesse sembrare per qualcuno un capriccio, un vezzo. Una maschera temporanea da Carnevale che presto avrei smesso di nuovo in favore dei vestiti borghesi. Dentro di me ero me. Sentivo che ero me. E null'altro. A mio agio come una sposa che decide che l'amore che prova sarà per sempre, convinta che la sua volontà sarà sufficiente. Non una speranza, ma la forza motrice di ogni cosa. Tremante nello spogliatoio, mi cambio quel primo giorno da sola. Unica donna nell'unico ristorante in cui avrei trovato uno spogliatoio femminile, pensando fosse normale e giusto quello spazio intimo in cui nessuno mi avrebbe guardato il corpo prima della divisa. Salgo le scale poi quasi di corsa, tremando con il quadernino in mano, la penna. Per lavorare gratis, con la paura addosso più bella della mia vita. Uno specchio enorme sul guardaroba dei clienti mi si para davanti e mi sorprende. Alto e lucidissimo. Io dentro, con il cappello a rete e i miei pantaloni bianchi, il grembiule storto che non so allacciare. Che giornata incredibile. La luce. Ricordo la luce fortissima riflessa sul bianco come un'armatura. ANTONIA KLUGMANN

**LAURA TORRESIN**

«Puoi scegliere tra un grande nome stellato da mettere nel curriculum, oppure una giovane chef, esordiente, alla sua prima esperienza con un'apprendista. Però sono sicuro che con lei ti scoppierà il cuore per le emozioni e la soddisfazione». Così mi disse Luciano Tona, l'allora direttore didattico dell'Alma, nel 2009, prima di comunicarmi la destinazione ufficiale del mio periodo di stage, indispensabile per conseguire il diploma del Corso Superiore di Cucina Italiana.

Per quanto io all'epoca sentissi impellente il bisogno di scoprire scenari nuovi, lontani da quelli che conoscevo (io sono veneta, quindi il Friuli non era una grande novità), non ho avuto dubbi. L'esperienza da Antonia è stata proprio come mi era stata prospettata: cinque mesi travolgenti.

Accolta dal primo giorno come una di famiglia, ho lavorato sodo, ma ho imparato tantissimo. Perché in cucina con Antonia si parla sempre, ci si confronta su tutto, si cammina insieme, passo passo e per ogni incertezza lei ha una spiegazione.

Oggi sono docente all'Alma, proprio di quel Corso Superiore di Cucina Italiana da cui tutto è iniziato.

**MANUEL DAL BEN**

Nel gennaio 2018, durante il mio quarto anno all'Istituto Alberghiero Bonaldo Stringher di Udine, ho avuto la fortuna di fare lo stage qui a L'Argine a Vencò. Mi sono trovato così bene che sono tornato a lavorarci d'estate e nei fine settimana dell'anno successivo. Quando sono arrivato a 18 anni sapevo molto poco di come si sta in una cucina, ma la chef ha visto qualcosa e ha deciso di darmi fiducia e di investire su di me chiedendomi di rimanere. Io sono un *local*, nato e cresciuto in questo territorio, questo forse ha giocato a mio favore.

Sono un grande appassionato di carne, ma il mio obiettivo adesso è approfondire le tecniche per trattare il pesce. Grazie alla chef ho avuto l'occasione di lavorare per un periodo a Lima al Central di Virgilio Martínez e quest'anno spero di fare un'altra esperienza del genere, magari in Italia.

La chef ha la capacità di insegnare, spiegando ogni cosa. Sa guidare la brigata creando la giusta atmosfera, serena ma efficace, allegra ma produttiva. È sempre un passo avanti a tutti e poi è simpatica. Questo va detto in tutta onestà. ■

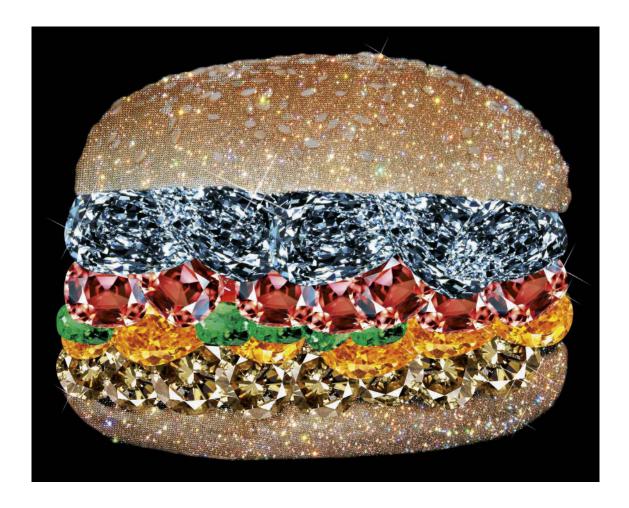
PER CECCHI

# SANGIOVESE AMORE MIO

Quella tra la casa vinicola la Cecchi e il più celebre vitigno toscano è una storia d'amore che dura da fine Ottocento, quando il capostipite Luigi Cecchi fondò l'azienda, oggi uno dei nomi più conosciuti al mondo per la produzione di Chianti. Nonostante gli importanti traguardi raggiunti, Cecchi non si è mai fermata, continuando a investire in **vigneti di qualità**, come è successo con l'acquisizione di Villa Rosa a Castellina, nel cuore del Chianti Classico. La tenuta, già di proprietà della famiglia Lucherini Bandini, si estende per 126 ettari, di cui una trentina coltivati a vigneto e quindici a oliveto. Nel 2015 è stata presentata la prima etichetta, un Chianti Classico Gran Selezione, e nel 2016 è nato un altro Chianti Classico, il Ribaldoni, che prende nome dal vigneto di origine, a un'altitudine compresa tra i 255 e i 290 metri sul livello del mare, con terreni che gli donano struttura, complessità e al tempo stesso **freschezza** e **sapidità**. È un Chianti Classico molto territoriale ma anche moderno, da abbinare ai primi piatti con sughi saporiti, alle grigliate di carne e agli arrosti.

**WWW.CECCHI.NET**

Il Chianti Classico Gran Selezione Villa Rosa è la prima etichetta nata nella nuova tenuta di Cecchi. Elegante e longevo, si stappa in occasioni importanti, per accompagnare arrosti, brasati e formaggi stagionati.

# GLITTER

# MAGIA

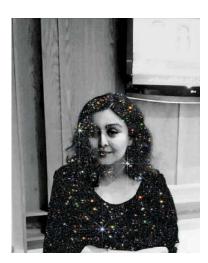
Che abbia preso in parola Marilyn Monroe, quando cantava che i diamanti sono i migliori amici delle ragazze, o tratto ispirazione dalla «Lucy in the sky» disegnata dal figlio di John Lennon, non ha importanza. Sara Shakeel con le sue opere tempestate di luce regala lampi di poetico ottimismo

foto **SARA SHAKEEL**

↑ DRINK ME, COLLAGEART

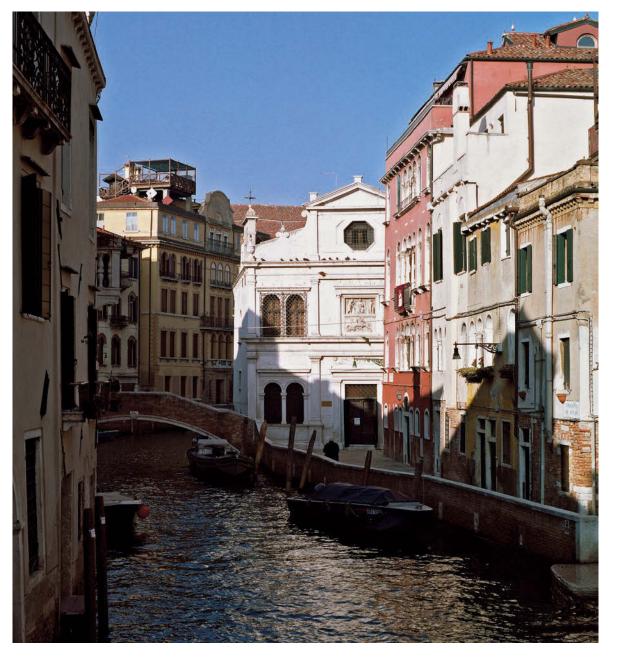
← ONLY FOR THE UNICORNS, COLLAGEART

POSITIVITEA,
COLLAGEART

WITH EXTRA
TOPPINGS, PLEASE!
COLLAGEART

## SARA SHAKEEL

È una giovane *visual artist* pakistana. L'imprevedibilità della vita e la capacità di cogliere bagliori anche nelle cose meno facili l'hanno portata dagli studi per diventare dentista a ritrovarsi «the queen of glitter» su Instagram (@sarashakeel conta 1 milione di follower) e candidata agli Influencer Award Monaco 2020 #IAM per la categoria Best Visual Artist. Tra i suoi soggetti preferiti il corpo umano e il cibo. Le opere di Sara sprigionano bellezza, poesia, positività e l'ironia che serve a illuminare le zone d'ombra con cui ci si confronta tutti i giorni. Nel 2019, ispirandosi all'*Ultima cena* di Leonardo da Vinci e alle sue in famiglia, ha realizzato l'installazione-scultura *The Great Supper*, premiata dalla Now Gallery di Londra con il Young Artist's Commission 2019.
*nowgallery.co.uk/exhibitions/the-great-supper*

# SCAMPOLI D'ESTATE A VENEZIA

FOTO GIACOMO BRETZEL

Tre percorsi mentali, fisici e d'appetito. Con cinque soste nella città ritrovata. Da sperimentare prima o poi, ma meglio prima che poi

di **FIAMMETTA FADDA**

Non posso contrabbandarvi che sia una chicca per pochi intimi perché la voce che adesso Venezia sia la meraviglia che avete sempre sognato si è già sparsa tra gli appassionati. C'è persino qualche veneziano emigrato altrove – il quale da anni si rifiutava di tornarci – che ci è andato come in pellegrinaggio tra le calli quasi deserte, le acque più pulite, dovunque un'aria di rinnovata civiltà e gentilezza.

Forse ci avete fatto un pensierino scartandola però come meta agostana. Giusto. Perché solo adesso Venezia è entrata nel suo mese più magico: settembre. E, vantaggio extra, i costi sono calmierati. Per dire: un motoscafo per sei, otto persone a piazzale Roma, fuori dalla stazione, viene una frazione dei costi abituali.

Problema: per ogni onnivoro che si rispetti Venezia è stata per anni la città d'Italia dove era più difficile mangiare bene. Ma adesso i buoni indirizzi non mancano. Per di più i cuochi hanno germogliato nuove idee durante la vacanza forzata, il pesce in laguna è più abbondante, le erbe, asciugate dal solleone, più saporite.

Lo «Scartosso» di calamari dell'Hostaria in Certosa; Massimiliano e Raffaele Alajmo e, a destra, Alberto Sonino, partner del progetto; un'occhiata alla Laguna dall'interno del locale. Nella pagina accanto, il Rio de la Pleta con la Scuola di San Giorgio degli Schiavoni.

## Nelle isole resuscitate

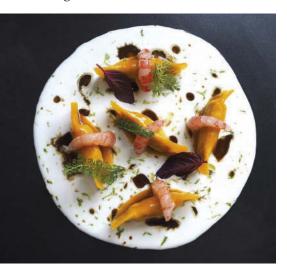
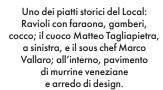
### HOSTARIA IN CERTOSA
**DIVERTIMENTO NON-STOP**

Sarà una giornata di mare. Se curate l'abbigliamento, cappello di paglia e maglia a righe blu oltremare. La meta è l'Isola della Certosa dove c'era un gran convento di frati certosini, semieremitici, ma posizionati tra le mondanità del Lido e dell'Arsenale. C'è una piattaforma galleggiante, un porto per barche grandi o piccole, si può affittare un kayak, si può prendere il sole. Soprattutto ci si può sedere nella nuovissima Hostaria dei fratelli Alajmo, protagonisti della celebrata cucina delle Calandre, del Quadri, di altro ancora e adesso, fino a fine ottobre, per pranzare, cenare, per un aperitivo-con-tramonto o un drink fino a mezzanotte. Massimiliano, benché cuoco di fantasia barocca, ha capito cosa cercano le nostre boccucce mentre siamo sdraiati sui divani o sull'erba. Quindi ci sono i Moscardini aglio, olio, limone e prezzemolo con le patate bollite; gli Spaghetti alle vongole con peperoncino e pomodoro; lo «Scartosso» di calamari con cipolla rossa e zucchine. C'è, furbo e irresistibile, il Cheeseburger del timoniere, con le patate fritte. E alla fine la granita di gelsi selvatici e bergamotto. Ai cocktail, però, sovraintende Lucas Kelm, super bartender della Casa. Noblesse oblige.

### VENISSA
**LA FLORA NEL PIATTO**

Venissa porta fortuna alle donne o forse sono le donne a portare fortuna a Venissa. Che è poi lo stesso. Sono cinque stanze claustrali e il ristorante sull'Isola di Mazzorbo, distante la lunghezza di un ponte da Burano. Qui da sempre le mani femminili, messi da parte pizzi e merletti, hanno raccolto le ortaglie dei lidi, delle barene, delle velme, dove cresce la dimenticata «flora pioniera»: la minutina che sa di cardo; la salicornia che sa di molluschi; l'artemisia che profuma la grappa; la silene, →

A tavola nel giardino di Venissa; Spaghetti al burro di artemisia, pinoli sapidi, erbe di laguna; Chiara Pavan e Francesco Brutto, tandem vincente in cucina.

riscoperta dalla generazione dei giovani cuochi. Cuoche, soprattutto, che a lei affidano la personalità dei propri piatti. La prima a firmare una cucina così a Venissa è stata proprio Antonia Klugmann, condirettrice di questo numero. La mattina andava per erbe con quelli del posto per capire, «non essendo nata e cresciuta in quel luogo, come fare cucina del territorio mantenendo la mia identità e il mio stile». Adesso è la volta di Chiara Pavan, 35 anni, miglior cuoca dell'anno per *La Guida de L'Espresso* 2019, che ha immaginato il nuovo menù Laguna come un viaggio gustativo in nove tappe. Dalla terra si entra in laguna (Ragù di rana, miso di lenticchie, farinello selvatico, more fermentate, ...); si approda a Venissa (Riso all'infuso di pino marittimo, Insalata di ravioli ed erbe amare, ...); si passa in mare aperto (Spago cotto nel dashi di palamita, Tempeh di miglio, succo di finocchietto di mare, insalata di scoglio). E poi infusi e fermentazioni, secondo la grande lezione della cucina nordica.

## Tra calli e canali

### LOCAL

#### SOLO TRE INGREDIENTI

Entrando, non crediate di trovare dietro l'elegante cucina a vista del Local il solito chef paratelevisivo. Matteo Tagliapietra è di pochissime parole e di molti piatti ben fatti. Se lo volete loquace, dovete andare a Sant'Erasmo Cavallino, la lingua di terra che chiude a est la Laguna, dove si coltivano le famose verdure lagunari. Allora si infervora in dialetto, lui è di Burano, con la vecchia e la giovane vague dei coltivatori. Poi torna ai fornelli e si inventa la Melanzana thai, melanzana di Sant'Erasmo, miso, uno dei piatti a tre ingredienti che definiscono il suo nuovo menù Squero, «che esprime il mio lato più sperimentale, filtrato dalle esperienze in giro per il mondo». Da cui la «melanzana thai». E allora Astice, nervetti, plancton («Come dire: mare, terra, oceano»). E Seppia, fegatini di seppia e coriandolo («Una pasta che mi è venuta in mente guardando le seppie sui bacari»). Ogni piatto decine di passaggi. Ma alla fine per voi c'è, semplicemente, l'emozione del buono. →

Uno dei piatti storici del Local: Ravioli con faraona, gamberi, cocco; il cuoco Matteo Tagliapietra, a sinistra, e il sous chef Marco Vallaro; all'interno, pavimento di murrine veneziane e arredo di design.

«L'esperienza veneziana mi ha insegnato ad assorbire il contesto in cui vivevo: la storia della pesca di Burano, i problemi ambientali della Laguna, le verdure delle isole, le erbe» **ANTONIA KLUGMANN**

**CHI** *sceglie di mangiar bene*

Da 30 anni portiamo avanti l'idea di un'alimentazione sostenibile per il benessere delle persone e dell'ambiente. **Chi sceglie Kioene** ritrova il piacere di ricette vegetali buone in tutti i sensi.

**KIOENE.IT**

Il giardino e la facciata di Palazzo Venart, dove ha sede il Glam; Millefoglie di baccalà in carpione; Donato Ascani, il cuoco, dichiara: «La mia cucina? Primo, rispettare il prodotto».

## Piccoli appetiti

### GLAM
#### MENÙ SU MISURA

Mangiare sul Canal Grande nel giardino di un palazzo patrizio. Magari arrivandoci, come una volta, in gondola. Se a questo punto, sopraffatti dalla bellezza e dal privilegio, della cucina non vi importa un granché, sbagliate. Al Glam dentro Palazzo Venart, è glamourous anche quello che c'è nel piatto. Ci ha pensato Enrico Bartolini, il cuoco più stellato d'Italia, affidando i fornelli a Donato Ascani, di Fiuggi, zio, padre e fratello cuochi, che ha familiarizzato con i prodotti e la cucina del posto ciacolando ora con i vecchi cuochi veneziani ora con i giovani coltivatori. Gli piace spingere verso i sapori spigolosi: il sapido, l'amaro, l'acido delle erbe di barena. Ma sa anche che non a tutti piacciono. E allora con Natura e Origini, il menù alla cieca, regala agli ospiti un pranzo «su misura». Funziona così: il benvenuto dello chef, offerto prima delle ordinazioni, è fatto di sette piccole preparazioni che sono anche un tour gustativo. In base alle scelte i ragazzi in sala cominciano a capire cosa piace e cosa no. E lo comunicano in cucina dove si calibrano i sapori adatti ai diversi palati. Un lusso che il cuoco può permettersi perché i tavoli sono solo otto. Vale la pena di concederselo.

### CHAT QUI RIT
#### MOLTO PIÙ CHE OMBRETTE

Suo padre aveva, lì, il più grande self-service di Venezia, Giovanni Mozzato ha deciso che lo avrebbe fatto diventare il più bel ristorante della città. Obiezione spontanea: e dove lo mettiamo il Quadri? Ma non gli importa: «Sono a due passi da piazza San Marco, dentro ho messo un arredo comodo come il mio di casa, i miei cuochi hanno due anime, una veneziana, l'altra sperimentale, che si contemperano per far capire ai veneziani che io non sono né la bella né la brutta copia di quello che c'è già, ma faccio piatti divertenti, orientati alla ricerca umami al posto dei pur ottimi risotto col nero di seppia e baccalà mantecato». La strategia comincia dal bancone con il prosciutto al coltello, i formaggi, il caviale, e dalla cantina, passione del proprietario, dove riposano quasi cinquecento etichette, soprattutto di piccoli vigneron. Dieci rossi, dieci bianchi, bollicine dal Prosecco allo Champagne, attendono, aperti, ogni giorno. E per chi non trova al calice quello che vuole, la bottiglia si apre. «Quando mi chiedono il solito Prosecco, spesso dico: assaggia questo, te lo offro io. E succede che la volta dopo mi sento dire: "Fa pur ti che me so divertio ea volta prima"». Un sacco. ■

La Catalana di King Crab con Bloody Mary del Chat Qui Rit e, sotto, il team: i due cuochi, il maître di sala e il proprietario; arredo disinvolto per i tavoli del ristorante.

### INDIRIZZI

**Hostaria in Certosa** Isola La Certosa, tel. 347 078 7755, *alajmo.it/hostaria-in-certosa*
**Venissa** Fondamenta di Santa Caterina 3, Isola di Mazzorbo, tel. 041 527 2281, *venissa.it*
**Local** Salizzada dei Greci 3303, Castello, tel. 041 241 1128, *ristorantelocal.com*
**Glam**, Hotel Palazzo Venart, Calle Tron 1961, Santa Croce, tel. 041 523 5676, *palazzovenart.com*
**Chat Qui Rit**, Calle Tron 1131, San Marco, tel. 041 522 9086, *chatquirit.it*

PER ACETO PONTI

# L'INGREDIENTE SEGRETO

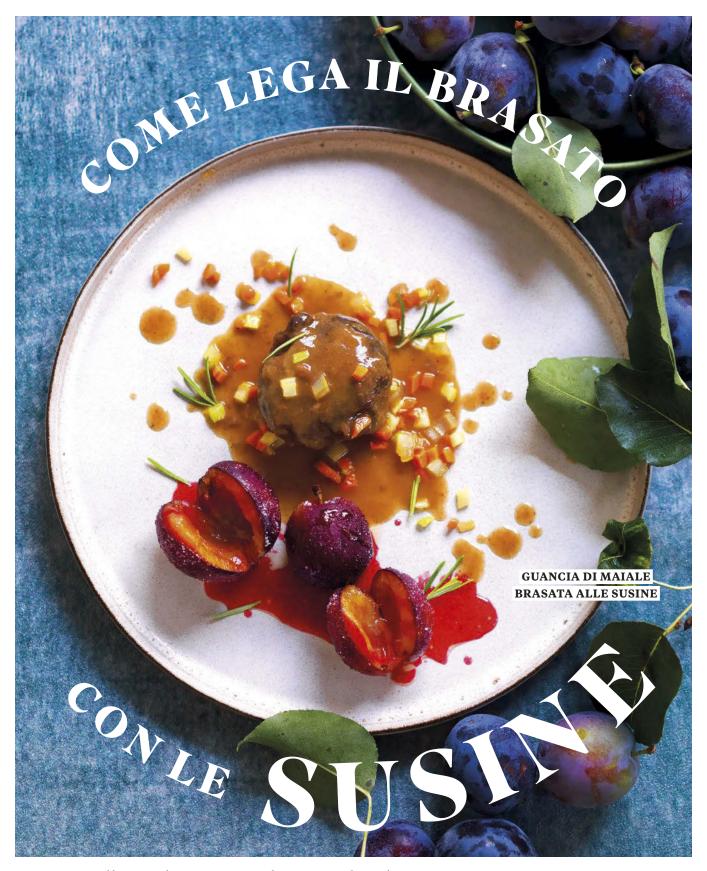
**R**isalgono al 1787 i primi documenti che legano il nome della famiglia Ponti all'aceto. Nell'arco di nove generazioni, la famiglia Ponti ha maturato una capacità e una sensibilità uniche nel selezionare e lavorare le migliori materie prime, tanto che oggi, in tutto il mondo, il nome Ponti è sinonimo di aceto di qualità superiore, sempre costante nei profumi, nel gusto e nelle caratteristiche organolettiche. Da questa esperienza nasce DolceAgro, un condimento delicato, frutto dell'unione di **mosti aromatici** e di **aceti di vino,** una ricetta esclusiva che solo Ponti avrebbe potuto mettere a punto. I suoi intriganti profumi di glicine, la bassa acidità e il gusto amabile e rotondo lo rendono il compagno ideale di ogni ricetta. Provatelo per insaporire piatti gourmet a base di pesce, carni bianche e verdure oppure per dare un tocco in più a preparazioni classiche, quali la caponata, il risotto alla Parmigiana o il pinzimonio di verdure. Un ultimo consiglio? Fatene il vostro ingrediente segreto per esaltare la fragranza delle macedonie di frutta. ● **WWW.PONTI.COM**

DolceAgro è un condimento leggero e poco acido. Da sperimentare anche sulla frutta fresca.

## CAPONATA CLASSICA

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

**1,5 kg melanzane tonde viola**
**500 g pomodori da sugo**
**100 g cipolla rossa**
**60 g DolceAgro Ponti**
**40 g cuore di sedano – 40 g pinoli**
**20 olive verdi in salamoia**
**10 foglie di basilico**
**2 cucchiai di capperi sotto sale**
**zucchero di canna**
**olio extravergine di oliva – sale**

**Tagliate** a cubetti le melanzane, conditele con tre grossi pizzichi di sale e mescolatele con le mani; trasferitele in uno scolapasta e fate sgocciolare l'acqua di vegetazione amarognola per 30-40 minuti.
**Affettate** finemente la cipolla e rosolatela in una casseruola con 40 g di olio, a fuoco molto basso, per una decina di minuti.
**Mondate** i pomodori, tagliateli a spicchi ed eliminate la parte interna con i semi, quindi tagliateli a listerelle. Affettate il cuore di sedano e tritate le foglie. Snocciolate le olive con un coltellino affilato. Dissalate i capperi sotto l'acqua.
**Mescolate** i pomodori e il sedano nella casseruola con le cipolle e, dopo 5 minuti, unite anche le olive tagliuzzate, i capperi e i pinoli.
**Strizzate** leggermente le melanzane, poi asciugatele bene con carta da cucina; friggetene un po' alla volta in due dita di olio extravergine per 7-8 minuti, finché non saranno dorate, quindi sgocciolatele e trasferitele nella casseruola con gli altri ingredienti. Fate cuocere per 2-3 minuti, poi aggiungete il basilico spezzettato, il DolceAgro Ponti, 1 cucchiaio di zucchero, regolando di sale; mescolate, spegnete e lasciate raffreddare la caponata per almeno 2 ore prima di servirla.

Arrosto e albicocche, trota e fichi, acciughe e lamponi... La frutta con carne e pesce è un'abbinata antica che la cuoca rifà oggi con sapori più precisi e più freschezza

ricette **ANTONIA KLUGMANN**, food styling **JOËLLE NÉDERLANTS**, testi **LAURA FORTI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

## Guancia di maiale brasata alle susine

**Impegno** Medio
**Tempo** 3 ore

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

**500 g vino Ramandolo**
**32 susine**
**8 guance di maiale**
**1 cipolla – 1 spicchio di aglio**
**1 carota – 1 gambo di sedano**
**farina 00 – zucchero**
**chiodi di garofano**
**olio extravergine di oliva**
**burro – rosmarino – timo**
**sale – pepe in grani**

**Affettate** la cipolla a bastoncini sottili e stufatela in un'ampia casseruola con un velo di olio e lo spicchio di aglio.
**Fate** sobbollire il vino sul fuoco dolce fino a ridurre il volume della metà. Aggiungetelo alla cipolla.
**Infarinate** leggermente le guance di maiale e rosolatele in una padella di ferro o antiaderente con un filo di olio o un po' di burro.
**Trasferite** le guance rosolate nella casseruola con le cipolle; aggiungete 2 chiodi garofano, la carota pelata, il sedano, 8 susine private del nocciolo, qualche grano di pepe, un po' di rosmarino e di timo.
**Coprite** con tanta acqua quanta ne serve per sommergere le guance e la frutta. Cucinate coperto lentamente per circa 2 ore, fino a quando le guance non saranno morbide ma intere.
**Scolate** le guance.
**Filtrate** la salsa e fatela raffreddare; sgrassatela e fatela ridurre, se serve.
**Riscaldate** le guance nella salsa poco prima di servire.
**PER IL CONTORNO**
**Distribuite** 24 susine private del nocciolo, ma lasciate intere, in una teglia, aggiungete qualche fiocchetto di burro, un po' di zucchero e sale e cuocetele in forno a 180 °C per 8-10 minuti.

## Fichi alle erbe amare, vino rosso, aceto e alloro con la trota

**Impegno** Facile
**Tempo** 35 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**400 g vino rosso**
**12 fichi**
**4 filetti di trota affumicati**
**zucchero – miele**
**alloro – bacche di ginepro**
**aceto balsamico**
**aceto di vino rosso**

**Disponete** una decina di fichi in una pentola ampia senza sovrapporli; conditeli con 1 cucchiaio di zucchero e 2 di miele. Aggiungete il vino rosso, 3 foglie di alloro, qualche bacca di ginepro, 3 cucchiai di aceto balsamico e 1 di aceto di vino rosso.
**Coprite** e cucinate a fiamma bassa per una decina di minuti, girando i fichi con delicatezza.
**Scoprite** la pentola e continuate la cottura dei fichi per altri 15 minuti, facendoli glassare nel liquido.
**Servite** i filetti di trota completando con i fichi a temperatura ambiente e, a piacere, con una misticanza di erbe fresche (rucola, cerfoglio, radicchietto, prezzemolo, menta, finocchio).
**Se volete marinare e affumicare la trota**
Coprite i filetti di trota salmonata con un misto di sale (60%) e zucchero di canna (40%). Lasciateli marinare per 2 ore, a seconda dello spessore. Infine sciacquateli, asciugateli e affumicateli, facendo attenzione a non stracuocerli: ponete in una casseruola un ciuffo di fieno e qualche truciolo di legno, incendiateli, spegnete il fuoco per farli fumare; introducete subito una griglia per la cottura a vapore e ponetevi la trota. Chiudete con il coperchio, sigillatelo e lasciate affumicare il pesce per 5-8 minuti.

## Prugne gialle sciroppate e petto d'anatra

**Impegno** Facile
**Tempo** 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

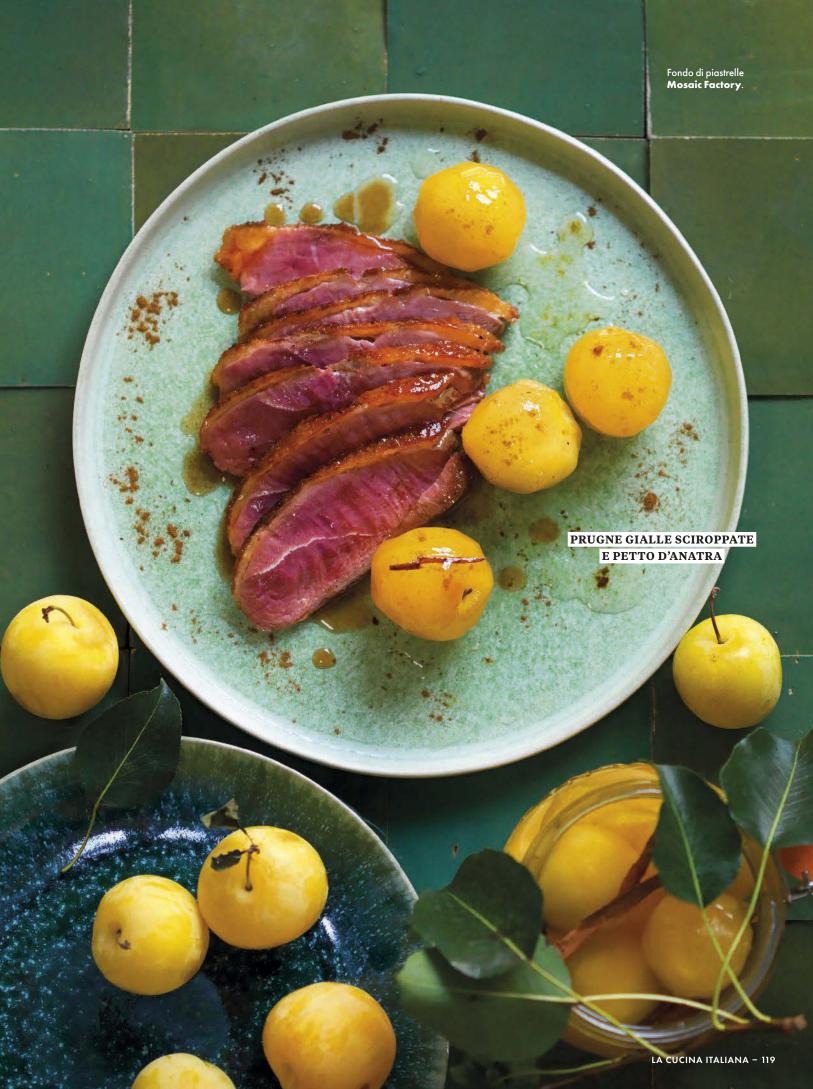
**PER LE PRUGNE**
**500 g prugne gialle**
**cannella in stecca**
**limone – zucchero**
**PER IL PETTO D'ANATRA**
**1 petto d'anatra (2 mezzi petti)**
**polvere di liquirizia**
**olio extravergine di oliva**
**fiocchi di sale**

**PER LE PRUGNE**
**Eliminate** la pelle delle prugne: se sono tutte ugualmente ben mature, l'operazione è facile.
**Preparate** uno sciroppo: fate bollire 400 g di acqua con 200 g di zucchero; quando lo zucchero si sarà sciolto, spegnete e lasciate raffreddare completamente.
**Inserite** le prugne in un vaso di vetro da conserva da ½ litro, aggiungete lo sciroppo fino a coprire completamente i frutti, ¼ di stecca di cannella e qualche goccia di limone.
**Chiudete** il vaso e ponetelo in un forno a vapore per 8 minuti oppure in acqua in ebollizione per 15-20 minuti.
**PER IL PETTO D'ANATRA**
**Incidete** la pelle dei due mezzi petti d'anatra con taglietti a griglia.
**Rosolateli** in un padella di ferro o antiaderente con pochissimo olio per 10 minuti circa in tutto, iniziando dal lato della pelle. A mano a mano che la pelle diventa croccante e rilascia il grasso, irrorate la carne con quel grasso, poi girate il petto. Alla fine dovranno risultare cotti al sangue. Poneteli su una grata con la pelle in su e lasciateli riposare per una decina di minuti almeno. Ripassateli quindi in forno a 200 °C per 4-5 minuti. Sfornateli e fateli riposare per altri 5 minuti. Tagliateli a fettine, conditeli con fiocchi di sale, poca polvere di liquirizia e serviteli con le prugne sciroppate.

Fondo di piastrelle **Mosaic Factory**.

PRUGNE GIALLE SCIROPPATE E PETTO D'ANATRA

GNOCCHI DI ALBICOCCHE

Fondo di tessuto degli gnocchi di albicocche **Romo Fabrics**; fondo degli spaghetti **Beija Flor** distribuito da **Edith Brugger**.

## Gnocchi di albicocche

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**450 g patate**
**100 g farina 00**
**6 albicocche (disidratate e rinvenute in acqua per 1 ora o fresche in stagione)**
**2 tuorli**
**zucchero di canna – sale**

**Ponete** le patate, con la buccia, in una placca su un letto di sale e infornatele a 180 °C per 40 minuti circa. Pelatele e schiacciatele con lo schiacciapatate.
**Aggiungete** i tuorli, la farina 00 e una presa di sale e mescolate con un cucchiaio per rendere l'impasto colloso.
**Stendetelo** con il matterello in uno strato non troppo sottile. Ricavate 12 dischi e su ciascuno disponete ½ albicocca (con un po' di zucchero di canna se fresca). Chiudete lo gnocco a palla.
**Lessate** gli gnocchi in acqua salata e scolateli con una schiumarola. Serviteli come contorno di un arrosto oppure da soli, come primo piatto, conditi con burro fuso e parmigiano o con ricotta salata grattugiata.
**Se volete preparare l'arrosto**
Legate un pezzo di vitellone da 1 kg con alcuni giri di spago in modo che conservi la forma in cottura. Salatelo, pepatelo e rosolatelo in una casseruola in un velo di olio, girandolo ripetutamente finché non sarà ben colorito su tutta la superficie. Trasferitelo in una casseruola pulita velata di olio; aggiungete un ciuffo di salvia, un rametto di rosmarino, 1 spicchio di aglio con la buccia e 1 bicchiere di vino bianco. Cuocete per 1 ora e 15 minuti circa, con il coperchio, sulla fiamma moderata, girando la carne ogni tanto.

### L'ESTRATTORE A CALDO

*I brodi di frutta sono tra le preparazioni più amate e più usate da Antonia Klugmann. Nella cucina del suo ristorante è costantemente acceso un estrattore a caldo che ha ricevuto in regalo dallo chef Pier Giorgio Parini, suo caro amico. Si tratta di una specie di grande casseruola che attraverso il vapore separa la polpa della frutta dai succhi, con i quali la cuoca prepara i suoi brodi.*

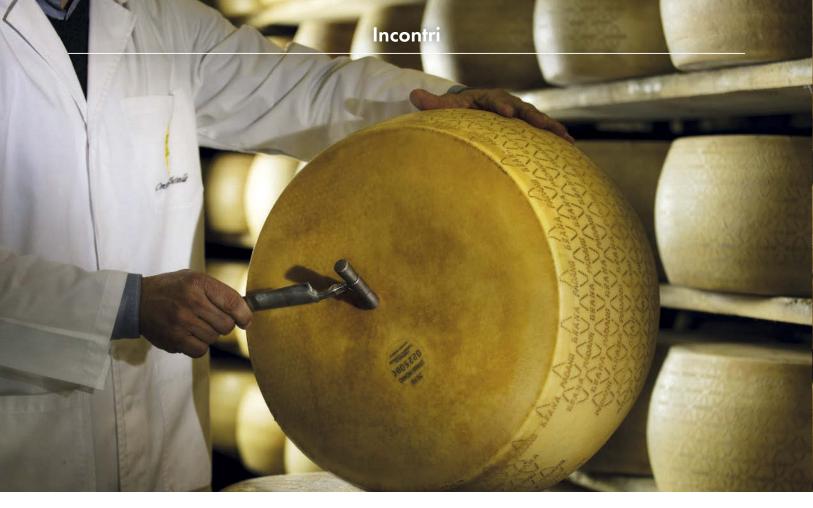
SPAGHETTI AI FRUTTI ROSSI E ACCIUGHE

## Spaghetti ai frutti rossi e acciughe

**Impegno** Facile
**Tempo** 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**500 g frutti rossi (fragole, lamponi, ribes)**
**250 g spaghetti**
**50 g olive nere o taggiasche**
**6 acciughe sott'olio**
**1 limone – sale**
**bacche di coriandolo**
**cardamomo in polvere**
**olio extravergine di oliva**

**Estraete** il succo dai frutti rossi con un estrattore a caldo o a freddo oppure frullateli e passateli al setaccio.
**Infornate** le olive con qualche bacca di coriandolo a 160 °C per una decina di minuti. Conditele poi con la scorza grattugiata di ¼ di limone e un pizzico di cardamomo in polvere.
**Tagliate** a listerelle 4 acciughe.
**Lessate** gli spaghetti molto al dente in acqua bollente salata.
**Scaldate** intanto in una padella ampia il succo dei frutti rossi con 2 acciughe tritate e un filo di olio. Unite gli spaghetti e finite di cuocerli.
**Mantecateli** con un filo di olio; completateli con le listerelle di acciuga e le olive e serviteli.

# COPPIA

## Parmigiano Reggiano e Grana Padano, diversi ma percepiti come simili, sono spinti dalla ricerca di un formaggio che avesse una caratteristica

Come topi nel formaggio, gli italiani durante il lockdown, è il caso di dirlo. Lo afferma Assolatte sulla base di una ricerca IRI e lo riporta, a giugno, il *Sole 24 Ore*: +246 milioni di euro in confronto allo stesso periodo febbraio-maggio del 2019 e un tasso di crescita del +27,2%. In casa, ci siamo consolati con un pezzo di formaggio, visto che secondo i bene informati il triptofano del latte stimola la produzione di serotonina e mette di buon umore. E comunque (anche senza Covid) è sempre stato e sarà protagonista in cucina, sia come ingrediente nelle ricette, sia degustato al naturale. Tra freschi, spalmabili e stagionati, il Bel Paese conta quasi 500 tipi di formaggi, ma i top in classifica sono i «gemelli diversi»: Parmigiano Reggiano e Grana Padano.

Ed è una bella gara quella tra i due. C'è da chiedersi se noi italiani, che li portiamo quotidianamente sulle nostre tavole, ne conosciamo davvero caratteristiche e differenze. La cosa migliore è risalire alle fonti più qualificate, in grado di raccontarci tutti i segreti di queste due specialità tricolori: il Consorzio Tutela Grana Padano e il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano. Ecco il botta e risposta dei loro due presidenti.

**Renato Zaghini**, classe 1956, da luglio 2020 è presidente del Consorzio Tutela Grana Padano di cui è stato per 17 anni tesoriere. Mantovano, perito agrario, dopo la morte prematura del padre si dedica all'azienda di famiglia. Appassionato di zootecnia, ha ricoperto per 21 anni la carica di presidente del Caseificio Europeo Società Agricola Cooperativa di Bagnolo San Vito (MN).

**Partiamo dalla storia. Si dice che la prima citazione di questo formaggio risalga al 1351 col Boccaccio nella novella di Calandrino...**

*Renato Zaghini* «Anche prima, a dire la verità. Il *caseus vetus* nasce intorno al 1135 all'Abbazia di Chiaravalle con i frati benedettini, il cui obiettivo era quello di non sprecare neppure una goccia di latte per sfamare i poveri contadini. Ebbero così l'intuizione di produrre un formaggio duro, in grado di resistere attraverso la stagionatura e di essere consumato molti mesi o addirittura qualche anno dopo. La struttura granulosa della pasta lo fece ribattezzare da quanti

FOTO ARCH. CONSORZIO TUTELA GRANA PADANO, ARCH. CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO, CORRADO/LUZ

# D'ASSI

## un'unica faccia dell'eccellenza italiana. Furono i monaci i primi produttori, fondamentale: quella di durare nel tempo di MARINA MIGLIAVACCA

non avevano dimestichezza con il latino semplicemente "Formai de' Grana". Si diffuse in tutta la pianura del Po e nei vari territori si aggiungeva un'indicazione di provenienza: lodesano, piacentino, parmesano, mantovano, giusto per citare i più diffusi».

*Nicola Bertinelli* «Infatti. Le origini del Parmigiano Reggiano risalgono al Medioevo, furono i monaci i primi produttori, spinti dalla ricerca di un formaggio che avesse una caratteristica su tutte: quella di durare nel tempo. E se vogliamo parlare di documenti storici, la prima testimonianza scritta è del 1254, in un atto notarile conservato all'archivio di Stato di Genova, dove viene citata una compravendita di *caseus parmensis*, il che dimostra che veniva già "esportato" ed era arrivato fino alla città di mare, proprio per le sue capacità di conservazione che lo rendevano prezioso».

**A proposito di date e di documenti, fino agli anni Cinquanta grana e parmigiano, considerati ora diversi e distinti, procedevano in parallelo. Che cosa ha segnato la Convenzione di Stresa del 1951? Quali sono le differenze?**

**Nicola Bertinelli**, 46 anni, presidente del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, è ceo dell'azienda di famiglia a Medesano (PR). Dopo le lauree in Scienze agrarie e in Economia e commercio si è trasferito in Canada per conseguire un prestigioso MBA a Guelph. Dopo 3 anni in Nord America come assistant professor, è tornato in Italia e l'8 aprile 2017 è stato eletto presidente del Consorzio.

*RZ* «Nel giugno del 1951 a Stresa, tecnici e operatori caseari europei fissarono norme precise in tema di denominazione dei formaggi e loro caratteristiche. In quella occasione vennero distinti il formaggio "di Grana Lodigiano", che poi è divenuto il "Grana Padano", e il "Parmigiano Reggiano". Il Grana Padano Dop si produce esclusivamente con latte crudo della zona di produzione, parzialmente decremato per affioramento naturale, munto non più di due volte al giorno da bovine alimentate secondo regole precise e lavorato esclusivamente in caldaie in rame a forma di campana rovesciata, da ognuna delle quali si ricavano due forme con una procedura antica. Dopo l'asciugatura in un locale adatto, detto camera calda o locale di stufatura, inizia la stagionatura, da un minimo di 9 a oltre 20 mesi».

*NB* «Gli ingredienti per fare il →

Parmigiano Reggiano sono solo tre: il latte, il sale e il caglio. Il latte utilizzato è crudo, vale a dire non trattato termicamente, per mantenere intatta la ricchezza dei fermenti lattici presenti naturalmente. La composizione della flora microbica è influenzata dai fattori ambientali della zona d'origine, soprattutto dai fieni e dalla particolare alimentazione delle bovine. Già dai primi anni Trenta del secolo scorso i "padri fondatori" del Consorzio Parmigiano Reggiano decisero di dire "no" all'utilizzo dei cosiddetti foraggi insilati, cioè conservati dentro dei silos. Questo ha permesso al Parmigiano Reggiano di mantenere una produzione del tutto naturale, senza uso di conservanti. Possiamo ricordare inoltre che le zone di produzione dei due formaggi sono diverse e senza sovrapposizioni, molto più circoscritte nel caso del Parmigiano Reggiano, e infine che la stagionatura minima per il Grana Padano è di 9 mesi mentre il Parmigiano Reggiano ne richiede 12.

*RZ* «Sì, in realtà storia e procedure di lavorazione sono sostanzialmente comuni, a parte il fatto che, come si diceva, per il Grana Padano Dop è possibile anche l'uso di foraggi insilati (principalmente di mais), che conferiscono al prodotto maggior dolcezza. Ciò rende necessario l'impiego del lisozima, una proteina naturale estratta dall'albume dell'uovo di gallina, la quale svolge la funzione di adiuvante tecnologico, come specificato nel 2018 dal Ministero della Salute. Per quanto riguarda le munte, sono entrambe sottoposte a scrematura mediante affioramento naturale della crema. Ciò comporta che il latte destinato alla produzione del Grana Padano Dop abbia un tenore di grasso di circa 2,6%, mentre per il Parmigiano Reggiano Dop è intorno a 2,8%. Così i tempi di stagionatura sono un po' più brevi per il Grana Padano Dop, come è stato detto, anche per il fatto che è meno grasso».

**Perché di solito il parmigiano è più caro del grana?**

*RZ* «I produttori di Grana Padano Dop e il loro Consorzio hanno sempre privilegiato il rapporto qualità-prezzo. Fondamentale quindi è la relazione con i consumatori, offrendo loro un prodotto di assoluta qualità a prezzi più bassi. E anche oggi ciò che ci interessa di più è che le famiglie non abbandonino il Grana Padano perché è solo mantenendo lo stesso livello di consumi che possiamo reggere lo stesso livello di produzione. Inoltre, l'impostazione delle stalle e l'uso dell'insilato di mais riduce il costo di produzione del latte».

*NB* «La differenza di prezzo è frutto di diversi fattori. L'incidenza maggiore è data proprio dal regime alimentare delle bovine, del quale abbiamo appena parlato. Il Disciplinare del Parmigiano Reggiano prescrive infatti l'uso prevalente di foraggi locali: almeno il 50% di quelli utilizzati dalla mandria deve essere prodotto dalla stessa azienda produttrice di latte, e almeno il 75% deve essere di provenienza dalla zona d'origine. L'uso di alimenti fermentati e insilati, che hanno ovviamente il vantaggio di essere più economici, è invece vietato».

> «Nell'ambito delle politiche di filiera, i Consorzi del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano si muovono affiancati per tutelare gli interessi comuni»
>
> NICOLA BERTINELLI

**Quali sono le zone di produzione?**

*RZ* «Il nostro latte proviene dalla pianura Padana, con l'eccezione dei territori nella zona del Parmigiano Reggiano. Oggi i caseifici produttori sono concentrati nelle province di Mantova, Brescia, Cremona, Piacenza, Vicenza, Trento, Padova, Verona, Bergamo, Lodi, Cuneo, Pavia e Rovigo. Sono cinque quindi le regioni che appartengono alla produzione di Grana Padano: Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino e una parte dell'Emilia. Solo in questa area devono avvenire le fasi che caratterizzano la nostra filiera produttiva.

*NB* «La zona di origine del Parmigiano Reggiano comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno – una superficie di circa 10.000 chilometri quadrati. In questa area devono avvenire la produzione di latte, la trasformazione in formaggio, la stagionatura fino all'età minima (12 mesi) e il confezionamento del Parmigiano Reggiano Dop».

**Possiamo avere qualche numero?**

*RZ* «Nel 2019 sono state prodotte 5.164.759 forme, con un +4,70 % sul 2018, pari a 199.291,975 tonnellate, ottenute lavorando circa 2,8 milioni di tonnellate di latte, pari a circa il 24% della produzione nazionale, munto in oltre 4.000 stalle. I caseifici produttori sono 142, gli stagionatori 150 e i confezionatori 200».

*NB* «La filiera produttiva del Parmigiano Reggiano impegna circa 50 mila persone. I caseifici sono 330 mentre gli allevamenti che conferiscono il latte per la produzione di Parmigiano Reggiano sono 2.573 per circa 267.000 bovine. Nel 2019 sono state prodotte 3.754.193 forme pari a 150.167 tonnellate di formaggio».

**Come deve essere fatta la forma? Ci sono delle misure standard?**

*RZ* «Secondo il nostro Disciplinare di produzione, la forma è cilindrica, con scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane, leggermente orlate. Il suo diametro va da 35 a 45 centimetri e l'altezza dello scalzo varia da 18 a 25 centimetri. Il peso medio è di circa 37 chili. La crosta, dura e liscia, ha uno spessore di 4-8 millimetri e un colore scuro o giallo dorato naturale; è esclusa qualsiasi tintura artificiale».

*NB* «La forma di Parmigiano Reggiano deve avere determinate caratteristiche, indicate nel Disciplinare. Tra queste, per esempio, il diametro delle facce piane deve essere compreso tra i 35 e i 45 centimetri, l'altezza dello scalzo deve essere tra 20 e 26 cm. Il peso minimo è 30 chilogrammi ma i dati ci dicono che il peso medio reale è intorno ai 40».

**In quali regioni italiane è più consumato?**

*RZ* «Per quantità assoluta, le aree di maggior consumo sono nel Nord Italia. Ma la quota di mercato più alta è il Sud Italia».

*NB* «Il Parmigiano Reggiano è amato dal Trentino Alto-Adige fino alla Sicilia. I consumi sono particolarmente importanti nelle metropoli come Milano e Roma. Poi naturalmente c'è il territorio emiliano, dove viene gustato

sia a scaglie, come aperitivo, sia come ingrediente nelle specialità gastronomiche della tradizione».

**In quali Paesi esteri è più apprezzato? Lo straniero distingue il grana e il parmigiano?**

*RZ* «La top ten dei Paesi dove i consumi sono stati maggiori nel 2019 vede largamente in testa la Germania che da sola supera il 25% del totale esportato, davanti a Francia e Stati Uniti. Seguono i Paesi del Benelux, Il Regno Unito, la Svizzera, la Spagna, l'Austria, la Svezia e il Canada».

*NB* «L'Italia rappresenta oggi poco meno del 60% del totale, contro una quota export del 41% (+4,3% di crescita a volume rispetto all'anno precedente). La Francia è il primo mercato (21% dell'export totale), seguito da Stati Uniti (20,9%), Germania (17,8%), Regno Unito (12,3%) e Canada (3,9%). Il Parmigiano Reggiano diventa così un alimento che accompagna il consumatore in tutti i momenti della sua giornata e della sua vita: un perfetto alleato per la salute e il benessere psicofisico».

**E come ci difendiamo dal Parmesan?**

*RZ* «Un solo modo: cercare la losanga gialla del marchio Grana Padano Dop e il bollo rotondo della Dop sulle confezioni e il marchio a fuoco o le piccole losanghe con le parole "grana" e "padano" sulle croste. Diffidare di tricolori in varie forme o di richiami al Bel Paese!».

*NB* «Il consumatore che acquista il Parmesan è spesso convinto di acquistare un prodotto italiano. Il Consorzio ha mostrato a un campione significativo di consumatori americani un Parmesan che riportava in etichetta l'indicazione esplicita "Made in Wisconsin". Due terzi del campione intervistato ha dichiarato di ritenere il prodotto di provenienza italiana. Per questo motivo il nostro Consorzio si batte affinché, anche fuori dall'Unione Europea, il nome Parmesan possa essere utilizzato solo per l'autentico prodotto Parmigiano Reggiano. Per riconoscere quello vero suggeriamo di verificare la presenza dei famosi "puntini" sulla crosta riportanti la scritta Parmigiano Reggiano. Nel caso in cui il prodotto fosse preconfezionato e la crosta non fosse visibile, è bene accertarsi che sulla confezione sia presente il logo delle Dop europee e il logo del Consorzio Parmigiano Reggiano».

**È vero che questo formaggio va bene anche se si è intolleranti al lattosio? Contiene conservanti?**

*RZ* «L'assenza di lattosio nel Grana Padano Dop è una conseguenza naturale del tipico processo di fabbricazione

## Durante il lockdown gli italiani hanno consumato il 27,2% in più di formaggio rispetto all'anno precedente

con il quale si ottiene il formaggio. Dopo 9 mesi di stagionatura, tempo minimo per diventare Grana Padano Dop, questo formaggio è naturalmente privo di lattosio e il galattosio è inferiore a 10 mg/100 g, caratteristiche che lo rendono fruibile anche da chi è intollerante al lattosio e ai soggetti affetti da galattosemia. E non contiene conservanti perché, come ricordavo, il lisozima è una proteina naturale estratta dall'albume dell'uovo di gallina ed è considerato dal Ministero della Salute un coadiuvante tecnologico».

*NB* «Grazie al suo processo produttivo, il Parmigiano Reggiano è naturalmente privo di lattosio già dopo 48 ore dalla nascita, dal momento che tutto lo zucchero (lattosio) viene trasformato in acido lattico a opera dei batteri lattici. Allo stesso tempo è privo di additivi e conservanti».

**Quanto è sostenibile la produzione del formaggio, oggi?**

*RZ* «La pandemia ha diffuso e radicato la consapevolezza che lo sviluppo futuro del pianeta, in tutti i settori, dovrà essere gestito nel segno della sostenibilità. E il Consorzio Tutela Grana Padano, in ogni parte della sua filiera, sta investendo in quella prospettiva. Per questo, insieme al Consorzio Provolone Valpadana e affiancati dal Consorzio del Pecorino Romano, ha ottenuto esito positivo al bando pubblicato dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare nell'ambito dello schema "Made Green Italy", per la valutazione e la comunicazione dell'impronta ambientale dei prodotti, basata sulla metodologia PEF (Product Environmental Footprint) sviluppata dalla Commissione Europea per promuovere modelli sostenibili di produzione e consumo. Il Grana Padano Dop è e sarà sempre più una certezza di genuinità, di ricchezza di proprietà nutritive, di bontà, valori che oggi non possono prescindere dalla sostenibilità in ogni fase della produzione».

*NB* «Le risorse della filiera Parmigiano Reggiano Dop non sono infinite e vanno preservate per soddisfare le esigenze attuali e future. L'attenzione è rivolta anche al mantenimento della peculiare biodiversità preservando quindi specie vegetali e razze autoctone. Dal punto di vista sociale, la filiera del Parmigiano Reggiano genera localmente un indotto che, in particolare nelle aree rurali svantaggiate a rischio spopolamento, contribuisce a mantenere la popolazione sul territorio. Dal 2016 il Consorzio partecipa al progetto Europeo "Strenght-2-Food: la qualità alimentare per la sostenibilità e la salute". Il progetto ha l'obiettivo di migliorare l'efficacia dei sistemi di qualità alimentare europei e di stimolare l'utilizzo delle filiere corte, attraverso la ricerca e l'innovazione e darà un sostanziale contributo alla conoscenza delle potenzialità dei sistemi di qualità alimentari per sviluppare benefici economici, ambientali, sociali e culturali nei Paesi europei».

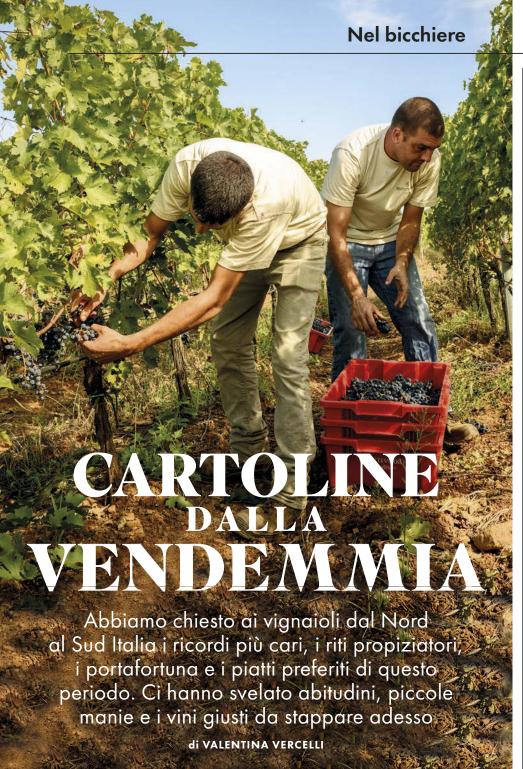
**Visto dal 1951 il percorso è stato parallelo, in futuro i due sentieri del parmigiano e del grana possono avvicinarsi?**

*RZ* «Nella difesa del made in Italy siamo già fianco a fianco nelle sedi istituzionali, grazie anche al lavoro delle organizzazioni professionali di allevatori e produttori di cui tutti fanno parte».

*NB* «Nell'ambito delle politiche di filiera, i Consorzi del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano si muovono affiancati e coordinati per tutelare gli interessi comuni. Mi riferisco agli ambiti di tutela internazionale, alle recenti azioni contro i dazi americani o per definire le misure di rilancio post-Covid». ■

# CARTOLINE DALLA VENDEMMIA

Abbiamo chiesto ai vignaioli dal Nord al Sud Italia i ricordi più cari, i riti propiziatori, i portafortuna e i piatti preferiti di questo periodo. Ci hanno svelato abitudini, piccole manie e i vini giusti da stappare adesso

di **VALENTINA VERCELLI**

## NICOLAS OTTIN

OTTIN *OTTINVINI.IT*
**VALLE D'AOSTA**

«La fine della vendemmia è un misto di euforia, stanchezza ed emozione. Mi piace viverla con chi ci ha aiutato durante l'anno e con la famiglia. È il momento in cui ci si lascia andare: tanto vino, tanto cibo e finalmente si torna a dormire (*risata*, ndr). Mangiamo insieme la *sausa*, un piatto tipico del mio paese, Saint-Denis: è una zuppa autunnale con verdure, carne e pane cucinati insieme in un grande pentolone. Mio papà era chef di professione e la cucinava divinamente per la vendemmia fin da quando ero piccolo».
**IL VINO** «**Pinot Nero 2018**, intenso ma fresco e di facile beva (***21,50 euro***).
**CON** la *sausa*, se vi capita di trovarla».

## MARCO PARUSSO

ARMANDO PARUSSO *PARUSSO.COM*
**PIEMONTE**

«Organizzo ogni dettaglio con i miei collaboratori, ma capita che la notte precedente la vendemmia mi venga in mente un'idea diversa, così al mattino cambio tutto, per la loro gioia (*ride*, ndr). Quando torna la calma, festeggiamo insieme con uova e tartufo bianco».
**IL VINO** «Sono nato nella stessa località dove ora c'è la cantina, Bussia di Monforte d'Alba, e sono particolarmente legato al **Barolo Bussia 2016**, un vino fine, elegante e ricco di complessità (***90 euro***).
**CON** cardo gobbo di Nizza Monferrato con la fonduta di raschera e una grattata di tartufo bianco».

## DIEGO BOSONI

CANTINE LUNAE *CANTINELUNAE.COM*
**LIGURIA**

«Prima di iniziare a vendemmiare non rinuncio a una cena di pesce in riva al mare, per salutare l'estate prima di dare il via al periodo di concentrazione. Il mio portafortuna? Un anello che mia sorella ha realizzato per me. Da quando me l'ha regalato, non l'ho più tolto». **IL VINO** «Con profumi floreali e freschezza, racconta bene l'identità del territorio il **Colli di Luni il Vermentino Etichetta Grigia 2019**, il primo prodotto da mio padre quasi cinquant'anni fa (***13,50 euro***). **CON** spaghetti allo scoglio, rigorosamente in bianco».

## FRANCESCA MORETTI

BELLAVISTA *BELLAVISTAWINE.IT*
**LOMBARDIA**

«Mi ricordo molto bene le annate in cui sono nati i miei figli, perché durante la gravidanza la percezione del "far parte della natura" diventa prepotente e atavica, ci si sente tutt'uno con la vita. Sono la 2009 e la 2011, che ho voluto celebrare con due Cuvée dedicate ad Alice e Lorenzo, vini speciali, che beviamo solo in famiglia». **IL VINO** «Consiglio il **Franciacorta Brut Rosé Riserva 2015**, perché non fa ancora così freddo per passare ai rossi, ma frutta e verdure di stagione necessitano di vini più strutturati dei bianchi leggeri e freschi della piena estate (***43 euro***). **CON** i primi funghi, da cucinare con le carni o con i maltagliati, anche se il massimo lo dà con i porcini impanati e fritti».

## MAURO VARNER

AGRONOMO DI MEZZACORONA
*MEZZACORONA.IT*
**TRENTINO**

«La vendemmia più difficile è stata la 2014, per le piogge continue; ma grazie alla raccolta manuale, che a Mezzacorona è una pratica consolidata, i nostri soci hanno potuto fare un'attenta selezione delle uve, separando quelle sane da quelle guaste. Non ho un oggetto portafortuna ma, come loro, non mi separo mai dalle forbici, con cui elimino i grappoli che non sono perfettamente maturi». **IL VINO** «Il mio preferito è il **Teroldego Rotaliano**: consiglio la **Riserva Castel Firmian**, prodotta solamente in grandi annate, come la 2016 (***18 euro***). **CON** pappardelle ai funghi».

## ANDREA FAUSTINI

ENOLOGO E RESPONSABILE SCIENTIFICO DEL TEAM AGRONOMICO DI CAVIT *CAVIT.IT*
**TRENTINO**

«Era il 1980, è quella la vendemmia che mi è rimasta impressa. Avevo dieci anni e mio padre mi portò a visitare la cantina dove faceva l'enologo. Mi mostrò i vari momenti della lavorazione e mi incuriosì, spiegandomi che l'uva di ogni vitigno ha un colore e dei profumi particolari, che servono a riconoscere un vino. Ogni anno, quando entro in cantina in questo periodo, ripenso con piacere a quelle giornate». **IL VINO** «Lo **Chardonnay Bottega Vinai 2019** ha un profumo intenso, con note di mela gialla, albicocca e vaniglia, e un sapore avvolgente, di grande equilibrio con finale ricco e persistente (***8 euro***). **CON** strangolapreti trentini, fettuccine ai funghi e pesce di lago arrosto». →

FOTO **LEIF CARLSSON, ARCH. LCI**

## SANDRO BOSCAINI

MASI *MASI.IT*
**VENETO**

«Ho ricordi molto belli della mia prima vendemmia, nel 1964. Rappresentando la sesta generazione della famiglia, ho convissuto fin da piccolo con il mondo della vigna e del vino; conoscevo già i vigneti, la cantina e i riti, però in quell'anno, con la vigile tutela di mio padre Guido, ho vissuto la responsabilità di quel momento; fu un'annata eccezionale, una delle tre migliori del secolo e ho ancora in mente l'euforia per l'uva perfetta e abbondante». **IL VINO** «Dopo i bianchi fruttati e gli spumanti dell'estate, a settembre si torna ai rossi di medio corpo, come il nostro **Valpolicella Classico Bonacosta 2019**, gradevole, sbarazzino e con intensi profumi di ciliegia (***8,50 euro***). **CON** il *pollo in tecia*, piatto tra i più gettonati nei nostri Masi Wine Bar».

## GABRIELE CESCON

DIRETTORE DI CANTINE MASCHIO
*CANTINEMASCHIO.COM*
**VENETO**

«Per la vendemmia tutti andavano nei campi, dal nipote più piccolo ai bisnonni. Nessuno rimaneva in casa a cucinare, pranzi e cene venivano "risolti" con la sopressa trevigiana. In Cantine Maschio abbiamo voluto mantenere alcune usanze tipiche dei raccolti in famiglia, così ci concediamo qualche pausa, assaporando la sopressa con il nostro Prosecco Treviso». **IL VINO** «Ogni vendemmia è come un capodanno: si chiude il lavoro di un anno e ci si prepara per il futuro. Brindare con un millesimato è per noi una scelta simbolica, quasi necessaria! Il **Valdobbiadene Prosecco Superiore 2019**, con profumi fragranti di cedro candito e fiori di acacia (***6,50 euro***). **CON** un primo con due ingredienti simbolo del nostro territorio, il risotto con radicchio rosso di Treviso e formaggio Piave».

## DIEGO COTTINI

MONTE ZOVO
*MONTEZOVO.COM*
**VENETO**

«Alla fine organizziamo la "ganzega", una grande festa dopo il duro lavoro della raccolta; invitiamo le squadre che ci hanno aiutato in vigna, imbandiamo le tavole nel porticato della nostra cantina e brindiamo insieme ascoltando musica. Mia moglie Annalberta prepara un ottimo risotto con il *tastasal* (*carne fresca di maiale macinata, la stessa della sopressa*, ndr)». **IL VINO** «Il **Garda Pinot Nero Crocevento 2017**, perfetto per la stagione (***30 euro***). **CON** lasagne al ragù di cortile».

## ALBERTO SERENA

MONTELVINI
*MONTELVINI.IT*
**VENETO**

«Il mio portafortuna è una civetta intagliata a mano, che è anche il simbolo della nostra azienda. Accarezzarla prima di vendemmiare è un gesto che ripetiamo da generazioni. I riti propiziatori? Stappare una buona annata del mio vino preferito e, naturalmente, controllare l'andamento meteo. Quando è tutto finito, mangiamo i piatti tipici dell'autunno, come il risotto di zucca e castagne, con il vino novello». **IL VINO** «L'**Asolo Prosecco Superiore Brut**, per l'equilibrio che ha dopo quasi un anno dalla vendemmia (***9 euro***). **CON** polenta e schie, i gamberetti della Laguna Veneta».

FOTO SARA MATTHEWS, LEIF CARLSSON

## LORIS VAZZOLER

DIRETTORE TECNICO DI SANTA MARGHERITA GRUPPO VINICOLO
*SANTAMARGHERITA.COM*
**VENETO**

«I festeggiamenti di fine vendemmia coinvolgono tutti i collaboratori e i fornitori in una cena che ha una duplice valenza: è fine e inizio, passato e futuro. È la certezza dell'uva al sicuro e la speranza di un nuovo vino espressivo del terroir di provenienza».
**IL VINO** «Stappate come noi un **Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Refrontolo Extra Brut** (*14 euro*).
**CON** i salumi ma anche con i frutti di mare, vista la sua versatilità in tavola».

## RICCARDO PASQUA

PASQUA VINI *PASQUA.IT*
**VENETO**

«La vendemmia che più mi è rimasta nel cuore è stata la prima a cui ho partecipato, nel 2001 in California. All'epoca ero ancora uno studente, non sapevo come muovermi e cosa fare, inoltre ero l'unico europeo della squadra. Nonostante le difficoltà e la barriera linguistica (nessuno parlava inglese), il gruppo con cui ho lavorato mi ha accolto a braccia aperte ed è stata un'esperienza bellissima e sfidante: indimenticabili, poi le tostissime partite a calcio giocate dopo il lavoro».
**IL VINO** «Il **Valpolicella Superiore Mai Dire Mai 2013**, che ha profumi che ricordano quelli dell'autunno (*38 euro*).
**CON** un classico e sempre gustosissimo risotto all'Amarone: la scelta è obbligata!».

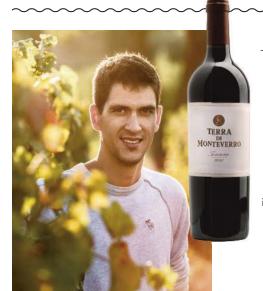
## ANNALISA ZORZETTIG

ZORZETTIG *ZORZETTIGVINI.IT*
**FRIULI-VENEZIA GIULIA**

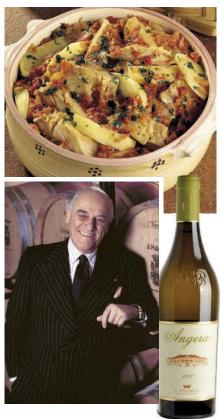
«Nel 2017, dopo un inverno freddo e siccitoso, a marzo e aprile c'è stato un innalzamento delle temperature e poi, all'improvviso, una gelata che ha fatto molti danni in zona. Per fortuna abbiamo le vigne in collina e non hanno sofferto, tranne qualche filare di refosco. La ricordo come un'annata piena di angoscia, ma soprattutto per il fatto che è stata la prima in cui la mia nipotina è venuta in vigna con noi».
**IL VINO** «Il **Colli Orientali del Friuli Picolit 2015** è un vino da meditazione e credo che quest'anno abbiamo tutti bisogno di aiutare i pensieri positivi (*37 euro*). **CON** i *cjarsons* (*ravioli dolci*, ndr)».

## MATTHIEU TAUNAY

ENOLOGO DI MONTEVERRO
*MONTEVERRO.COM*
**TOSCANA**

«Ho una tabella di marcia molto rigida durante la vendemmia: sveglia alle 4.45; assaggio i mosti dalle 5.00 alle 5.45; dalle 5.45 alle 6.30 organizzo il lavoro per il team di cantina; dalle 6.30 alle 7.30 degusto insieme al responsabile di vigna gli acini delle parcelle che dovranno essere vendemmiate, così da programmarne la raccolta. Poi finalmente un caffè e l'inizio della lunghissima giornata in cantina. Torno a casa tardi la sera e preparo una ricetta che facevo quando ero studente in Borgogna, una sorta di cacio e pepe con pancetta croccante, veloce, sostanziosa e poco rumorosa: riesco a prepararla senza svegliare i bambini».
**IL VINO** «Il **Terra di Monteverro 2015**, un mix di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot, molto espressivo, con note balsamiche di eucalipto e un sapore vibrante e sapido (*38 euro*).
**CON** una bella trippa maremmana». →

## MARIO PICCINI

TENUTE PICCINI *TENUTEPICCINI.IT*
**TOSCANA**

«Vado a letto presto il giorno prima della vendemmia, poi alle prime luci dell'alba mi riunisco in cantina con tutti i ragazzi e i tecnici per dare il giusto inizio alla raccolta. Quando è avvenuta anche l'ultima spremitura ci ritroviamo in cantina e brindiamo alla natura che, anno dopo anno, ci accompagna in questo magnifico percorso; poi mangiamo tutti insieme il cinghiale al mosto d'uva».
**IL VINO** «A settembre vi consiglio il nostro **Chianti Classico Poggio Teo 2016** di **Fattoria di Valiano**: ha avuto il giusto tempo di affinarsi e sviluppare alcuni degli aromi che il Chianti Classico acquista solo riposando in bottiglia (***15 euro***).
**CON** i pici al ragù bianco di cinta senese».

## ALDO MARIA BRACHETTI-PERETTI

IL POLLENZA *ILPOLLENZA.IT*
**MARCHE**

«Nel periodo della raccolta non rinuncio a passare in cantina e a passeggiare tra i filari per parlare con la mia gente, nelle amate Marche, come non rinuncio a un piatto di maccheroncini di Campofilone con un calice del nostro Metodo Classico Extra Brut Rosé».
**IL VINO** «L'enologo Giovanni Campodonico consiglia un bianco del territorio per i piatti di mare, come il **Colli Maceratesi Ribona Angera 2017**, che ben si presta alle temperature ancora gradevoli di fine estate (***17,50 euro***).
**CON** lo stoccafisso all'anconetana».

## LUIGI VALORI

VINI VALORI *VINIVALORI.IT*
**ABRUZZO**

«La sera prima di dare il via alla vendemmia, vado in cima alla collina con una bottiglia di vino e ne verso un po' in mezzo al vigneto per propiziarmi il favore della terra, restituendogli ciò che essa generosamente mi ha donato. Poi torno a casa e per allentare la tensione guardo un film di Totò o di Aldo Fabrizi. Quando le uve sono in cantina e tutto è andato bene, chiamo gli amici per la *scasciatura* (*«cena di fine vendemmia», nel dialetto abruzzese,* ndr), a base di carne di agnello, la nostra specialità».
**IL VINO** «Il **Montepulciano d'Abruzzo Chiamami quando piove 2016** è fruttato, facile e si beve anche fresco con i cibi estivi (***13,50 euro***).
**CON** pasta con sugo di agnello».

## MARCO CAPRAI

ARNALDO CAPRAI *ARNALDOCAPRAI.IT*
**UMBRIA**

«Il 1997 fu l'anno del terremoto e anche l'ultima grande annata del Novecento. In piena vendemmia, tutti i ragazzi dell'Università di Milano, con cui abbiamo avviato un progetto di ricerca e sperimentazione dal 1989, furono richiamati a casa dai genitori impauriti. Loro però decisero di rimanere, per terminare la raccolta. La passione fa sempre la differenza e a quei ragazzi

davvero non mancava».
**IL VINO** «**Montefalco Rosso 2018**, un classico di questo periodo (***13 euro***).
**CON** le tagliatelle fatte in casa al sugo d'oca». →

EATALY
facciamo
COSE BUONE
per
Fondazione IEO-CCM
ISTITUTO EUROPEO DI ONCOLOGIA
CENTRO CARDIOLOGICO MONZINO
a cura di SmartFood
media partner
LA CUCINA ITALIANA

## NICODEMO LIBRANDI

LIBRANDI *LIBRANDI.IT*
**CALABRIA**

«Le mie prime vendemmie avevano il sapore della magia. Il lavoro tra i filari e in cantina era sempre accompagnato da canzoni popolari, poi si stava insieme durante le scampagnate, le abbondanti mangiate di pietanze semplici ma saporitissime, che le donne preparavano già prima dell'alba. Questi momenti erano anche occasione di incontri: non era difficile cogliere sguardi furtivi ed eloquenti tra i pigiatori e le vendemmiatrici!».
**IL VINO** «Il vino che più ci rappresenta è il **Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Duca San Felice 2017**; si beve fresco negli ultimi pranzi assolati di settembre (***12 euro***).
**CON** i cavatelli con salsiccia piccante e funghi porcini».

## ALFREDO FALVO

MASSERIA LI VELI *LIVELI.IT*
**PUGLIA**

«Adone, un basset hound che fa parte della nostra famiglia da undici anni, è la mascotte di Masseria Li Veli e il nostro portafortuna. A fine vendemmia ci concediamo una cena a base di pesce pescato localmente (la Puglia ha delle eccellenze uniche anche in questo settore); ma per i festeggiamenti veri e propri aspettiamo il periodo natalizio, quando anche il vino dell'annata sarà nato e l'anno commerciale giunto al termine».
**IL VINO** «**Susumaniello Askos 2019** è un rosso da un'uva autoctona, diffusa nella parte più settentrionale del Salento, che stava scomparendo, ma che oggi sta guadagnando un meritato successo. Elegante, raffinato e piacevole, può essere goduto nelle ultime serate calde dell'anno, servito leggermente fresco (***16 euro***).
**CON** paccheri al ragù rosso di scorfano o con le classiche bombette pugliesi».

## VINCENZO LO MAURO

DIRETTORE DI PASSOPISCIARO
*PASSOPISCIARO.COM*
**SICILIA**

«Mi piace ricordare una filastrocca in dialetto siciliano, che mi insegnò il mio bisnonno: "Settembri s'avvicina cu paura e metti l'acquazzina alla campagna, lu fruttu ca non è fattu si matura, massimenti si chiovi e si bagna, pari 'na vecchia 'nsipultura". Ve la traduco: "Settembre paurosamente si avvicina e mette la rugiada alla campagna, il frutto (cioè l'uva) ancora acerbo si avvia alla maturazione, soprattutto se piove e si bagna, sembra una vecchia ormai pronta per la morte (ossia la raccolta dei grappoli)».
**IL VINO** «L'**Etna Rosso Passorosso 2017**, fresco e molto territoriale (***26 euro***).
**CON** la pasta con la mollica e le acciughe, un piatto della tradizione che si mangia a fine vendemmia».

## VALENTINA ARGIOLAS

ARGIOLAS *ARGIOLAS.IT*
**SARDEGNA**

«Il rito propiziatorio è il pellegrinaggio che ogni anno facciamo, il 7 settembre, alla chiesetta romanica di Santa Maria di Sibiola, nelle campagne di Serdiana; era parte di un insediamento di una comunità di monaci benedettini, da dove partì la coltivazione della vite in questa zona. La prima volta che percorsi i tre chilometri e mezzo a piedi avevo tre anni ed ero con mio nonno, oggi ripeto lo stesso percorso con i miei figli».
**IL VINO** «Il **Costamolino 2019**, espressione del Vermentino del Sud della Sardegna, che quest'anno festeggia le 30 vendemmie (***10 euro***).
**CON** la frittura di *orziadas* (anemoni di mare impanati e fritti), piatto tipico della cucina di mare del Cagliaritano».

# PUGLIA

## IL PARADISO NON PUÒ ATTENDERE

L'estate mediterranea è lunga, e settembre è il mese più bello per andare al mare. Da Peschici a Porto Cesareo, dieci località con soste golose e tre ristoranti al femminile consigliati da Antonia Klugmann (che aveva un nonno di Molfetta appassionato di cucina)

di **SARA TIENI**

La Taverna del Porto è a pochi metri dai moli di Tricase Porto. Seduti a un tavolo vista mare, anche un piatto di linguine aglio-olio e mare è un'emozione indimenticabile. Qualità e freschezza del pesce sono garantiti dalla famiglia Coppola, da generazioni nella filiera ittica.

Meta italiana più ricercata sul web, anche in questa particolare estate 2020, la Puglia continua a sedurre per il suo mix irresistibile di tradizioni, natura e un mare dal fascino esotico. Da vedere, fare e gustare ce n'è ovunque, nell'entroterra come sulla costa, che dall'Adriatico allo Ionio è lunga 865 km, tra alti speroni, falesie e spiagge bianche. Il dilemma è solo indovinare dove fermarsi. Ci pensiamo noi, suggerendovi dieci borghi sul mare, più qualche piccola deviazione verso l'interno (ne vale la pena, promesso) per scoprire cuochi interessanti e prodotti che si trovano solo lì. Il percorso lo decidete voi: da nord a sud, coast to coast, o facendo base in un solo posto.

## Peschici

Il piccolo borgo di mare, nel Parco Nazionale del Gargano, incanta con i vicoletti di pietra chiara del centro che profuma di pini marittimi e **fiori di capperi**, e il castello millenario tra le mura del Recinto Baronale, dove si guarda il tramonto più bello. Oltre la Baia di Manaccora dalla sabbia chiarissima, l'altra peculiarità sono i sette trabucchi lungo la costa, alcuni dei quali sono diventati ristoranti deliziosi.

FERMATEVI QUI

Il **Ristorante Porta di Basso** dello chef Domenico Cilenti è un teatro: otto tavoli a picco sul mare, davanti alle isole Tremiti. I tubetti con spuma di ricci sono uno spettacolo, da accompagnare con una delle duecento etichette in carta. In cucina tante erbe spontanee, come la salicornia che cresce nella vicina laguna. *portadibasso.com*

## Vieste

Il borgo di case bianche racchiuse da spesse mura medievali sorge su uno sperone roccioso. Da un lato i boschi e la campagna con i muretti a secco, dall'altro il mare turchino. La spiaggia di Marina Piccola in centro, il monolite del Pizzomunno, alto 25 metri, come icona. Consigliamo una **passeggiata** tra le viuzze irregolari e qualche sosta ai belvedere e nelle piazzette con le case a schiera unite da arcate comuni.

FERMATEVI QUI

**Piana della Battaglia** è un piccolo agriturismo nel bosco a dieci minuti da Vieste. Menù tradizionale e più di trenta pizze gourmet, cotte nel forno a legna d'ulivo. Da provare la Fior di zucca con acciuga, pesto di rucola, fior di latte e pomodori. Gli stessi proprietari gestiscono **Il Capriccio**, enoteca con crudi di mare e ristorante contemporaneo al porto: gli ingredienti sono locali, ma lo stile fusion tradiscono le esperienze all'estero del cuoco Leonardo Vescera. Qui il classico Riso, patate e cozze è un'altra storia: gnocchi di patate con cozze, caviale di zucchine e pop corn di riso. *ilcapricciodivieste.it*
**Al Dragone** le sale sono in una grotta naturale e il menù comprende Pancotto del Gargano, Culatello di Faeto e altri piatti di tradizione rivisitati con pacatezza. Sopra ha un piccolo b&b con vista sulla cattedrale romanica. *aldragone.it*

## Manfredonia

Con il castello svevo aragonese e la basilica romanica di Santa Maria Maggiore in Siponto si affaccia su uno dei golfi più grandi dell'Adriatico: 20 km di litorale e il porto turistico la rendono una delle località di **villeggiatura** più popolate, pur conservando sana la sua vocazione agricola e di pesca.

FERMATEVI QUI

Soffitti a volta e atmosfera familiare caratterizzano **Coppola Rossa** (*via Maddalena, 28*), ristorante storico dove padre e due figli cucinano pesce del golfo e selezionano prodotti della zona, come il caciocavallo podolico del Gargano, presidio Slow Food. Tipica anche l'**Osteria Boccolicchio** (*vicolo Arco Boccolicchio, 15*) vicino al porto vecchio: piatti pugliesi con guizzo, come le orecchiette di grano arso con broccoli, formaggio canestrato e peperone crusco.

## Trani

Sì, possiamo parlare di paradiso gastronomico con cinque ristoranti nella guida Michelin, di cui uno stellato. Ma la cittadina merita di essere visitata anche per i monumenti: il castello svevo, la cattedrale di San Nicola, tra gli esempi più belli di **romanico** pugliese, le case signorili e il porto. E qui, procuratevi un moscato freddo e godetevi il tramonto sul mare. Vicino, il Parco nazionale dell'Alta Murgia è punteggiato di masserie. →

FERMATEVI QUI

**Quintessenza**, una stella Michelin, è gestito dai quattro fratelli Di Gennaro secondo tradizioni storico-familiari. Esemplari i tortelli di ricotta di pecora con bisque al moscato di Trani e gamberi rossi di Gallipoli, e il dolce Colazione del contadino, rilettura della merenda povera a base di pane e ricotta. *quintessenzaristorante.it*

## Molfetta

La sua piazza liquida è il porto. Intorno, una **casbah** di vicoli e sullo sfondo le torri del duomo duecentesco. L'antico centro, con i ricoveri dei pellegrini in partenza per la Terrasanta, le chiese barocche, il sito neolitico del Pulo sono perfetti per divagare. La città ottocentesca con i caffè e i negozi invita alla «sacra» passeggiata serale.

FERMATEVI QUI

**Il Vecchio Gazebo** (*via Marconi, 18*) è un locale rustico dove concedersi una pizza in versione locale, servita a spicchi su vassoi di legno. Tra le 70 in lista, meritano la Salentina, impasto Senatore Cappelli, con misticanza, carpaccio di finocchi e gamberi crudi di Gallipoli, e l'Alta Murgia alla farina multicereali con valeriana, stracciatella di Andria, sfilacci di cavallino e tartufo dell'Alta Murgia. Su un terreno di proprietà delle cugine della mamma di Antonia Klugmann, la masseria **Tinelli** produce il Fior d'ulivo Lagolungo, premiato al World Olive Competition; raccolta precoce a mano, due cultivar locali (Cima di Bitonto e Coratina), tecniche biologiche e innovative fanno di questa piccola realtà un gioiello. *tinellifarm.it*

## Polignano a Mare

L'impatto è magico: le case bianche raggruppate su uno sperone di roccia a picco su un mare limpido, i resti di epoca romana, come il **ponte** della Via Traiana, tuttora percorribile. Qui si trova la caletta Lama Monachile, uno dei luoghi più suggestivi insieme alla Grotta della Rondinella.

FERMATEVI QUI

L'**Osteria di Chichibio** di Vito Bianchi cucina solo pesce pescato, mai di allevamento. Celebri i crudi di mare e la carta dei vini. *osteriadichichibio.it*

## Monopoli

Circondata da alte mura medievali, è dominata dal castello e dalla cattedrale barocca. Il suo fascino si abbraccia con un unico sguardo dalla Loggia del Pilato, una terrazza naturale da cui si domina un paesaggio che si estende punteggiato da masserie fortificate, chiese, insediamenti rupestri e ville. Il comune comprende 91 contrade che vanno dal mare a un altopiano di circa 400 metri.

FERMATEVI QUI

Il ristorante stellato di **Angelo Sabatelli** è a Putignano, nell'entroterra, a una ventina di chilometri da Monopoli. Con lo chef lavora una brigata internazionale e la moglie Laura, in sala. Tra i primi in Puglia a puntare sui vegetali, è un avanguardista, come dimostra la sua insalata di barbabietole rosse e ricotta dura. Completa la poesia una grande cantina e un intimo giardino con otto tavoli (*angelosabatelliristorante.com*). Da Sabatelli assaggerete le olive Paranzane in acqua di mare, un brevetto dell'**Agricola Piano**, ispirato alla tradizione greca. L'azienda è ad Apricena, vicino a Foggia, dove produce anche un ottimo extravergine. *agricolapiano.com*

## Otranto

Incastonato nell'azzurro acquamarina della penisola salentina, è il comune più orientale d'Italia. Per secoli punto di scambio e di attracco fra Occidente e Oriente, ha un centro storico fortificato che è un delizioso dedalo di stradine e botteghe, da cui spicca il castello aragonese. Poco distante, c'è la celebre Baia dei Turchi, con la **spiaggia caraibica** e un mare limpido come pochi. Per un angolo meno affollato, cercate la Baia di Orte, immersa in una natura selvaggia.

FERMATEVI QUI

Nei vicoli di Otranto, tra il castello e la cattedrale, il piccolo ristorante **L'altro Baffo** è una garanzia. In cucina c'è Cristina, figlia di Michele Conte, per anni riferimento della cucina salentina, e soprattutto cuoca talentuosa e soave quanto la sua carbonara di ricci. Ingredienti principi sono le verdure, le erbe, le spezie selvatiche e il pesce. Si pranza anche all'aperto, in veranda o su un'intima terrazza. *laltrobaffo.com*

FOTO GIOVANNI SIMEONE/SIME, IGNACIO MARIA COCCIA/CONTRASTO

Invece al ristorante **Belamì** del beach club Atlantis si va per mangiare pesce del giorno in riva al mare. *atlantisbeach.it*

## Tricase

La Puglia autentica in sintesi: mare super (stavolta lo Ionio), cucina locale, le tipiche **case-torri** del Salento. Se poi amate la natura incontaminata, ricordate che Tricase è uno dei 32 comuni del Parco naturale regionale Costa Otranto – Santa Maria di Leuca e Bosco di Tricase, che custodisce paesaggi di selvaggia bellezza tra falesie, campi, distese di garofanini salentini e dei rari fiordalisi di Leuca.

FERMATEVI QUI

Ippazio Turco, cuoco del ristorante **Lemì** (*via Tempio, 20*) dice che «fare cucina è una specie di *macaria* (magia)». La sua è non rovinare quello che i pescatori, i contadini, gli allevatori e la natura ogni giorno gli consegnano. Usa ingredienti come il cripto salentino, le alghe nostrane, i legumi e le verdure del suo orto, nonché l'alloro, il mirto, la salvia e il rosmarino del Parco di Tricase. I piatti sono a base di pesce azzurro e crostacei. Deliziosi i pani aromatizzati e le pizze, retaggio degli inizi culinari dello chef. **La Taverna del Porto** (*lungomare Cristoforo Colombo 121*) è un ristorantino delizioso che la famiglia Coppola, da generazioni impegnata nella filiera ittica, ha deciso di aprire vicino ai moli di Tricase Porto. Tra crudité (cozze pelose, fasolari e vongole), linguine aglio-olio e mare e la scapece gallipolina, il menù incanta quanto il paesaggio. Non perdete la pizza ai ricci di mare: sarebbe un delitto.

Una strada di Molfetta, paese di origine del nonno di Antonia Klugmann. Pagina precedente: uno scorcio di Monopoli (a sinistra); piatti di pesce in terrazza al Ristorante Porta di Basso di Peschici.

## Porto Cesareo

Scogliere selvagge che si alternano a spiagge dal fascino esotico come il lido di Punta Prosciutto, una distesa di sabbia chiara e sottile con **dune** alte fino a 8 metri. L'antico porto romano sulla costa ionica è oggi uno dei più protetti, tra l'Area naturale marina Porto Cesareo e la Riserva naturale orientata regionale Palude del Conte e Duna Costiera.

FERMATEVI QUI

Nello storico stabilimento Le Dune, che comprende anche un hotel, il ristorante **Aqua** è il palcoscenico di Cosimo Russo, chef tarantino, classe 1984. Fra il padre macellaio e la madre esperta di cucina tradizionale, è cresciuto con l'amore per il cibo. Cosa assaggiare? Senz'altro *Astice cavolfiore e liquirizia*, poi il pasticciotto caldo da farcire (da soli) a piacimento. *aquaportocesareo.it*

## TRE RAGAZZE GIUSTISSIME

**I ristoranti pugliesi preferiti da Antonia Klugmann hanno parmigiana e orecchiette nel menù e cuoche brillanti in cucina**

### SOLAIKA MARROCCO
**Primo Restaurant** (LECCE)

Un'autentica rivelazione questa cuoca, 24 anni, vincitrice del premio S. Pellegrino come miglior chef emergente 2020. La sua passione nasce nella cucina di mamma, suo riferimento, e diventa talento. È considerata un astro nascente nel ben nutrito firmamento di chef salentini. L'atmosfera del locale, dotato anche di un patio interno, è essenziale ma calda, quanto puri ed equilibrati sono i sapori in carta: non manca un semplice spaghetto al pomodoro, suo ortaggio feticcio, con datterini gialli, e un'imbattibile pasta ai broccoli. Altro esempio è la parmigiana di melanzane, accompagnata da una besciamella scura, in parte preparata con grano arso, eccellenza della zona. Per i fornitori ha un culto. Ci sono quelli di sempre, il macellaio e la pescheria, a due passi dal ristorante. E quelli fuori città, accuratamente selezionati. *primorestaurant.it*

### GIORGIA EUGENIA GOGGI
**Masseria Moroseta** (OSTUNI)

È un luogo incantato questa masseria, a pochi chilometri da Ostuni, che vale senz'altro una deviazione dalla costa. Una grande casa, in stile minimal con particolari tradizionali, che è anche il regno di una giovane cuoca, Giorgia Eugenia Goggi. Partita da Milano per stare due mesi nella campagna pugliese nell'estate 2017, non è più tornata. La sua firma sono piatti preparati con i prodotti del suo orto biologico. La parola d'ordine è una semplicità lussuosa, fatta di dettagli. Come il piatto che meglio la rappresenta: «Ho una venerazione per pane, burro e acciughe. Naturalmente gli ingredienti devono essere di qualità estrema, e magari aggiungerei un tocco di acidità, con una veloce marinatura delle acciughe in aceto di sambuco, pepe di Sichuan o zest di agrume». Segno distintivo della tavola, il cui allestimento cura sempre Giorgia, sono le ceramiche di Grottaglie. «Tradizionalmente sono molto colorate. La mia preferenza va ai toni naturali, ai colori dell'argilla cruda, della terra e della pietra leccese». *masseriamoroseta.it*

### ANTONELLA RICCI
**Antonella Ricci-Vinod Sookar** (CEGLIE MESSAPICA)

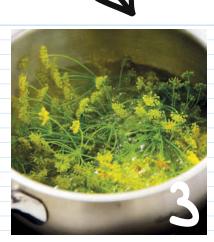
Sembra che siano indimenticabili le orecchiette, classiche o al grano arso, preparate da Antonella Ricci. La cuoca ha da poco rifondato lo storico ristorante di famiglia, Al Fornello da Ricci, rinominandolo Antonella Ricci-Vinod Sookar, per includere il marito mauriziano, nonché chef di talento. Tra uliveti centenari e grotte carsiche, il locale si rinnova nel nome di una tradizione familiare eccellente: i Ricci sono i più longevi detentori di una stella Michelin in Puglia. In sala, come sempre, c'è Rossella, sorella di Antonella, e in carta una novità: il pesce, retaggio delle origini di Vinod, in una zona dove regnano la carne e grigliate poderose. *antonellariccivinodsookar.it*

Girate pagina per la ricetta...

L'ABC DELLA PASTICCERIA

# FINTO MIELE DI FINOCCHIO

Fiori e erbe spontanee sono il filo rosso di tutta la cucina di Antonia Klugmann, il suo modo di dare carattere a ogni piatto. Anche al più semplice, come questo sciroppo

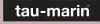
RICETTA **A. KLUGMANN**, FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

## LA RICETTA PASSO PASSO

**Che cosa serve per circa 800 g di sciroppo: 700 g di zucchero, 100 g di fiori di finocchio freschi, limone**

**1-2-3.** Raccogliete i fiori di finocchio in una casseruola con 1 litro di acqua e fateli bollire per 15 minuti. Spegnete e lasciateli in infusione coperti per 15 minuti. **4.** Filtrate il liquido versandolo in un recipiente attraverso un setaccio. **5.** Rimettete l'infuso nella casseruola. **6-7.** Aggiungete lo zucchero e il succo di ½ limone, quindi riportate a bollore e cuocete finché non otterrete una consistenza sciropposa, simile a un miele fluido. Spegnete e fate raffreddare. Usate questo «miele» per dolcificare tè e bevande, su pancake, gelati e macedonie. Si conserva in frigo, in un vaso ben chiuso.

## L'ALTERNATIVA

Se non trovate i fiori di finocchio, potete preparare il finto miele con i semi: in questo caso, mettetene in infusione 50 g in 1 litro di acqua con 700 g di zucchero, seguendo lo stesso procedimento spiegato sopra. I semi di finocchio si trovano in erboristeria e sono ricchi di proprietà benefiche: sono digestivi, aiutano contro il bruciore di stomaco e alleviano le coliche dei neonati. Masticati interi, come menta e liquirizia, sono balsamici e rinfrescano la bocca.

I NOSTRI CORSI

# ANCORA UN PO' IN VACANZA

**Ritroviamo i sapori assaggiati al mare e scoperti in giro per l'Italia. E raccontiamoli agli amici, in un aperitivo, magari completato da qualche dolcetto preparato da noi**

## CROSTACEI

**Che cosa si impara**
Dalla spesa a piatti di grande effetto: un corso per conoscere questi gustosi protagonisti della tavola marinara. Come sceglierli al momento dell'acquisto, come prepararli e cuocerli con tutte le tecniche. Questi i piatti che si preparano insieme ai nostri chef durante la lezione: Canocchie su crema di zucchine con croccante all'amaranto, Scampi con fagiolini, fragole e sorbetto pompelmo e Campari, Risotto con limone, gamberi rossi, bisque e pistacchi, Astice con asparagi e salsa alla senape.

**Dove e quando**
La lezione, di 3 ore, si tiene nelle aule della nostra sede l'11 settembre, ore 15-18, e il 28 settembre, ore 19-22, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza.

**Quanto costa e come iscriversi**
Il corso costa 90 euro. Informazioni e iscrizioni sul sito della Scuola o telefonando alla segreteria: a fianco i riferimenti.

## RICORDI DI VIAGGIO

**APERITIVO IN COMPAGNIA**
Per imparare a preparare stuzzichini da servire con i drink, per festeggiare insieme il rientro dalle vacanze: mini panna cotta al parmigiano, chips, polpette, crostini. 16 e 26 settembre, orari variabili.

**PASTICCERIA SICILIANA**
Per chi è stato in Sicilia e per chi sogna di andarci, un assaggio della sua tradizione: cannoli, cassata, pasta di mandorle, brioche con il tuppo e macallè. Da replicare subito a casa.
16 e 21 settembre, orari variabili.

**STREET FOOD ALL'ITALIANA**
Cibo di strada diventato famoso anche oltre il cartoccio, queste preparazioni raccontano la storia delle nostre regioni: olive ascolane, panzerotto pugliese, piadina, tigella, arancini e cremino.
10, 12, 18 e 28 settembre, orari variabili.
*Informazioni sul sito della Scuola.*

**INFO E CONTATTI**

**LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA**
è in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004

*Scoprite gli altri corsi sul nostro sito* **scuola.lacucinaitaliana.it**

FOTO ARCH. LCI

FATTO IN CASA

# UNA SCORTA DI SOLE SOTTO VETRO

Scegliete i limoni migliori e utilizzateli tutti interi. Con due cotture trasformate scorze e polpa e mescolatele in una marmellata pronta da consumare o da mettere in vasetto

**CONSERVATE**
in frigo per 3 settimane oppure sterilizzate i barattoli per una conservazione più lunga.

## La ricetta

**Impegno** Facile
**Tempo** 15 minuti
**Vegetariana**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**10 limoni biologici**
**415 g zucchero**
**3 g pectina – sale**

**Pelate** a vivo i limoni conservando le scorze con la loro parte bianca. Eliminate i semi.
**Immergete** le scorze in acqua fredda, salata molto leggermente. Portate a bollore, dopo qualche secondo eliminate l'acqua, raffreddate velocemente le scorze in abbondante acqua e ghiaccio; ripetete l'operazione per altre due volte.
**Pesate** 750 g di scorze e cuocetele dolcemente in una casseruola con 250 g di zucchero e 500 g di acqua per 30-40 minuti, ovvero finché il liquido non sarà sciropposo.
**Raccogliete** in una casseruola 500 g di polpa e cuocetela a fiamma bassa finché non comincia a perdere liquidi. Unite allora 165 g di zucchero e la pectina.
**Lasciate** sobbollire fino a quando non si ottiene la consistenza di uno sciroppo.
**Mescolate** la polpa e le scorze e regolate di zucchero e sale.

RICETTA **A. KLUGMANN**, FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

LA CUCINA ITALIANA
LA SCUOLA

Piatti **H&M Home**.

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

# POLENTINA SENZA MESCOLARE

Morbida come una crema, cuoce da sola e non c'è bisogno di controllarla. Si condisce alla fine

**Impegno** Facile **Tempo** 45 minuti **Vegetariana**

**PER 4 PERSONE**

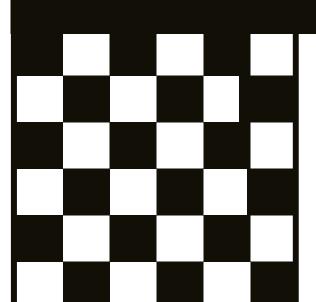
## NELLA LISTA DELLA SPESA

100 g di **farina di mais bianca** Molino Rossetto, per una polenta delicata; 3 spicchi di **aglio**; 1 **cipolla**; 500 g di **pomodori**; **olio extravergine di oliva** Carapelli Oro Verde, 100% italiano, con gusto fruttato, completamente tracciabile; **erbe aromatiche**; **sale**.

## LA RICETTA

**1 LA SALSA**
Rosolate l'aglio intero in un filo di olio. Aggiungete il pomodoro a pezzetti e dopo 5 minuti unite la cipolla a fettine. Cuocete per 20 minuti, profumate con erbe aromatiche (maggiorana, origano, prezzemolo, basilico) e passate al passaverdure.

**2 LA POLENTA**
Versate la farina di mais in 1 litro di acqua bollente con 8 g di sale, e cuocetela con un coperchio per 40 minuti senza mescolare.

**3 IL PIATTO COMPLETO**
Scaldate un po' la salsa di pomodoro e mescolatela con la polenta morbida. Guarnite con erbe fresche.

RICETTA **A. KLUGMANN**, FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Vassoi **La Fornacina Keramik Studio**.

L'ABC

# FRITTATA AL BURRO VERDE

Si prepara con la selvatica silene che dà una speciale delicatezza. Sperimentate subito, soprattutto con gli albumi avanzati da altre preparazioni

## LA RICETTA PASSO PASSO

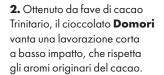
**Che cosa serve per 1 piccola frittata: 200 g di cicoria selvatica pulita, 70 g di foglie di prezzemolo o di silene puliti, 3 albumi, burro, aglio, sale**

**1.** Frullate 50 g di burro morbido con 30 g di foglie di prezzemolo o di silene. Frullate alla massima velocità gli albumi con 40 g di foglie di prezzemolo o di silene e un pizzico di sale. **2.** Scaldate bene una padellina antiaderente (ø 22 cm), fatevi fondere una noce di burro, spegnete il fuoco e versatevi subito gli albumi. Coprite con un coperchio e attendete che gli albumi si rapprendano, mantenendo calore e umidità. Se serve, accendete il fuoco per qualche secondo per ridare calore. Saltate in padella la cicoria con 1 spicchio di aglio. Distribuitela sulla frittata prima che si sia completamente rappresa e cuocetela ancora fino a quando sarà soda ma non dura. **3.** Adagiatela su un foglio di pellicola, lasciando la parte con la cicoria verso l'alto; spalmate la superficie con il burro verde. Arrotolate la frittata con l'aiuto della pellicola. Lasciatela raffreddare in forma, quindi tagliatela a rocchetti. Se preparate più di una frittata, frullate gli albumi subito prima di cuocerli, per evitare che l'emulsione si separi.

RICETTA **A. KLUGMANN**, FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Come tutti, anche noi facciamo la spesa. Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

**1.** Bouquet complesso con note di legno per l'Aceto Balsamico di Modena Igp Invecchiato **Mazzetti l'Originale**, che riposa in botti pregiate.

**2.** Ottenuto da fave di cacao Trinitario, il cioccolato **Domori** vanta una lavorazione corta a basso impatto, che rispetta gli aromi originari del cacao.

**3.** Le olive Taggiasche sono un'eccellenza ligure, protagoniste in molti piatti regionali di pesce e di pasta. **Madama Oliva** le propone in confezione da 250 g.

**4.** È prodotta in una fabbrica speciale e con ingredienti dedicati la nuova salsa di soia biologica **Kikkoman** Bio, in un pratico formato da 150 ml.

**5.** Ricca di amidi, vitamine e sali minerali, la patata **Selenella** è adatta a tutte le ricette: al forno, fritta o trasformata in purè.

**6.** Ecco il metodo del pastificio **De Cecco**: scelta dei migliori grani duri, controllo qualità, lavorazione nei mulini di proprietà, utilizzo dell'acqua pura della Majella, trafilatura in bronzo e lenta essiccazione.

**7.** I noccioleti da cui provengono queste nocciole bio di **Damiano** si trovano nel parco dei Monti Nebrodi: non sono lavorate, ma semplicemente sgusciate.

**8.** Le uova **Aia** sono disponibili in diverse tipologie, tra cui quelle a pasta gialla per impasti più colorati e quelle biologiche, con filiera controllata al 100%.

**9.** Fluido e trasparente, il miele di acacia della linea **Mielizia** Bio - Insieme per la biodiversità è ottenuto da alveari lontani da fonti di inquinamento, gestiti nel rispetto dei bioritmi delle api.

**10.** È di origine indiana il pepe nero extra forte di **Drogheria e Alimentari**: per chi ama le spezie più intense.

**11.** L'orzo **Le Stagioni d'Italia** fa parte di una linea di cereali 100% italiani di alta qualità. Grazie alla perlatura non richiede ammollo e cuoce in tempi ridotti.

**12.** Distribuito da **Compagnia dei Caraibi**, il rum **El Dorado** è un prezioso blend di rum distillati in alambicchi in legno, che ne determinano il particolare aroma, reso più ricco dall'invecchiamento in botti ex bourbon.

**13.** Sedici ore di riposo servono al burro tradizionale Fiore Bavarese di **Meggle** per raggiungere la cremosità ideale. Anche in versione leggermente salata.

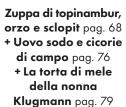
TESTI **LAURA FORTI**, FOTO INGREDIENTE **ARCH. LCI**

# menù

Per il pranzo e per la cena cinque proposte con le nostre ricette di settembre

## Orto ti amo

Verdure, erbe aromatiche e frutta in tre gustosi piatti vegetariani

**Zuppa di topinambur, orzo e sclopit** pag. 68
**+ Uovo sodo e cicorie di campo** pag. 76
**+ La torta di mele della nonna Klugmann** pag. 79

## Brunch di festa

Di domenica, in famiglia, finalmente tutti svegli

**Muffin ai frutti di bosco** pag. 48
**+ Frittatine al burro verde** pag. 146
**+ Patate in tecia** pag. 73
**+ Polpette al sugo e fritte** pag. 75

## A Est...

Sapori di una terra di confine

**Sarde in savor** pag. 76
**+ Spätzle di bieta** pag. 67
**+ Radicchietto di Trieste e fagioli al lardo** pag. 73

## Tavola da maestri

Per un'occasione importante

**Ravioli di noci ed erbe amare** pag. 67
**+ Guancia di maiale brasata alle susine** pag. 118
**+ Crostata di nocciole e fragole** pag. 48

## Voglia di pesce

Baccalà classico, acciughe e trota in abbinamenti originali

**Baccalà mantecato** pag. 65
**+ Spaghetti rossi e acciughe** pag. 121
**+ Fichi alle erbe amare con la trota** pag. 118

# Indirizzi

# I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

**Aia** aiafood.com
**Argiolas** argiolas.it
**Bellavista** bellavistawine.it
**Bormioli Rocco** bormiolirocco.com
**Cantine Maschio** cantinemaschio.com
**Carapelli** carapelli.it
**Cavit** cavit.it
**Citrus** citrusitalia.it
**Citterio** citterio.com
**Compagnia dei Caraibi** compagniadeicaraibi.com
**Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano** parmigianoreggiano.com
**Consorzio del Prosciutto di Parma** prosciuttodiparma.com
**Consorzio del Prosciutto di San Daniele** prosciuttosandaniele.it
**Consorzio Prosciutto di Carpegna Dop** consorzioprosciutto dicarpegna.it
**Consorzio Tutela Grana Padano** granapadano.it
**Damiano Organic** damianorganic.it
**De Cecco** dececco.com
**Dior Maison** dior.com
**Domori** domori.com
**Drogheria e Alimentari** drogheria.com
**EA(s)T Lombardy** eastlombardy.it
**Eataly** eataly.it
**Galleria Radisa** robertoradisa.com
**H&M Home** 2.hm.com
**Illy** illy.com
**Kikkoman** kikkoman.it
**La Fornacina Keramik Studio** lafornacinakeramikstudio.com
**Le Stagioni d'Italia** lestagioniditalia.it
**Le Stanze della Memoria** lestanzedellamemoria.com
**Levoni** levoni.it
**Madama Oliva** madamaoliva.it
**Maisons du Monde** maisonsdumonde.com
**Masi** masi.it
**Mazzetti L'Originale** mazzettioriginale.it
**Meggle** meggle.it
**Mezzacorona** mezzacorona.it
**Mielizia** mielizia.com
**Molino Rossetto** molinorossetto.com
**Monte Zovo** montezovo.com
**Montelvini** montelvini.it
**Monteverro** monteverro.com
**Morgante Srl** morgante.it
**Mosaic Factory** mosaicfactory.com/it
**Negroni** negroni.com
**Pasqua Vigneti e Cantine** pasqua.it
**Prosciutto crudo toscano Dop** prosciuttotoscano.com
**Romo Fabrics** romo.com
**Santa Margherita Gruppo Vinicolo** santamargherita.com
**Santi** gruppoitalianovini.it
**Selenella** selenella.it
**Tenute Piccini** tenutepiccini.it
**Zorzettig** zorzettigvini.it

**Servizio Abbonamenti** Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**. Fax n° 02 86 88 28 69

**Subscription Rates Abroad** For subscriptions orders from foreign countries, please visit **www.abbonatiqui.it/abroad/**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92 96 10 10 - fax +39 02 86 88 28 69 - e-mail: abbonati@condenast.it.
Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

| MAGAZINE | ISSUES PER YEAR | EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL) | AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL) |
|---|---|---|---|
| AD | 11 | € 80,00 | € 135,00 |
| GQ | 10 | € 52,00 | € 82,00 |
| TRAVELLER | 4 | € 25,00 | € 35,00 |
| VOGUE ITALIA | 12 | € 87,00 | € 157,00 |
| VANITY FAIR | 49 | € 175,00 | € 241,00 |
| LA CUCINA ITALIANA | 12 | € 88,00 | € 130,00 |

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com






LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero.  Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571.  Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8699 del 25-05-2020

# L'INDICE DI CUCINA



## LE MISURE a portata di mano

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

**BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO** EQUIVALE A: **60 g di acqua**, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

**TAZZINA DA CAFFÈ COLMA** EQUIVALE A: **80 g di acqua**, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

**CUCCHIAINO DA TÈ RASO** EQUIVALE A: **4 g di acqua**,vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

**BICCHIERE DA ACQUA COLMO** EQUIVALE A: **200 g di acqua**, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

**TAZZA DA TÈ COLMA** EQUIVALE A: **240 g di acqua**, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

**CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO** EQUIVALE A: **12 g di acqua**, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

**MESTOLO RASO** EQUIVALE A: **120 g di acqua**, vino, brodo. 125 g di latte.

**PIZZICO** EQUIVALE A: 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

**PUGNETTO** EQUIVALE A: 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

## Sorella mia

Si chiama Vittoria la sorellina di Antonia Klugmann. 37 anni, laurea in Economia, carnagione diafana, un'allure vagamente francese (sarà che il suo fidanzato si chiama Arthur ed è del Giura?), è una figura importante nel ristorante L'Argine a Vencò. Scherzosamente chiama Antonia «cheffa», poi si mettono a ridere e ridono sempre. Ma al ristorante è lei che incasella ogni cosa al suo posto, gestisce e organizza. L'emozione più bella che trasmettono è la «sorellanza», un po' come Jane e Cassandra Austen che si scambiavano lettere e consigli. È un valore di sana complicità femminile che andrebbe protetto con un trattato internazionale. Che sia sorellanza per tutte (e per tutti). Grazie a Vittoria per averci aiutato tanto! M.F.

FOTO MONICA VINELLA